

CENA – 31 DICEMBRE 2025

Dinner – 31st December 2025

Antipasti

Starter

Tentacolo di polpo* su crostone toscano con datterino rosso e burrata del Salento 1-7-14

Tuscan bread with octopus* cherry tomato and burrata cheese

Battuta di Fassona "La Granda" con crema di pecorino 7

Steack tartare with pecorino cheese cream

Cestino di parmigiano con funghi porcini* trifolati 7-9

Parmesan cheese with sautèed mushrooms*

Primi piatti

First courses

Pacchero trafilato al bronzo con ragù di mare* 1-2-4-7-9-14 "Pacchero" pasta with sea ragout*

Tagliolini ai 30 rossi "La Bolognese" con battuto di salsiccia di Bra 1-3-7-9

Secono piatto

Main course

Guancia "La Granda" brasata al vin vecchio con purea di patate 7-9 Cheek abrased with old wine and mashed potatoes

Cotechino con lenticchie 9

Cotechino with lentils

Dessert

Semifreddo al torrone con fondente 3-7-8

Chestnuts parfait with fondant

Acqua-vino e caffè inclusi

Water, wine and coffee included

Brindisi di mezzanotte con Spumante e panettone offerto mell' area bar

Orario apertura ristorante dalle 19.15 alle 21.30- € 95,00 per persona Restaurant opening from 07.15 p.m. to 09.30 p.m.-- € 95,00 person