



## Cenone di San Silvestro

Inizio alle ore 19.15 con un Aperitivo al Bar

*Carpaccio di girello di manzo "a mo' di roast beef" con quenelle di mozzarella di bufala,  
chips di pane e dressing di limoni di Sorrento*

\*\*\*\*\*

*Gamberi reali croccanti in manto di pasta kataifi su vellutata di fagioli cannellini  
ed emulsione di prezzemolo*

\*\*\*\*\*

*Risotto ai tre cereali (orzo, farro e riso) mantecato con purea di zucca gialla  
e bocconcino di rana pescatrice dell'Adriatico al vapore*

\*\*\*\*\*

*Trancio di baccalà norvegese con cous cous alle zucchine biologiche  
e falde di pomodoro ramato Confit*

\*\*\*\*\*

*Sorbetto al limone con Prosecco di Valdobbiadene*

\*\*\*\*\*

*Petto di faraona allevata al mais cotto a bassa temperatura con arance di Sicilia candite  
e giardinetto di verdure all'olio extra vergine*

\*\*\*\*\*

*Il gran buffet di frutta e dolci*

*A mezzanotte, dopo il brindisi  
al Bar serviamo zampone con lenticchie della Buona Fortuna*

*Hotel Evaldo  
Arabba, 31 Dicembre 2018*



**Euro 100,00 a persona ( bevande escluse )**  
**Per prenotazioni 0436 79109**