



CASTELLO BEVILACQUA

# Gran Capodanno Medievale

Sabato 31 dicembre 2011 ore 20.30

## Aperitivo di benvenuto

Finger food

Vassoietto di stuzzicherie del conte Guglielmo

## Antipasto

Terrina selvatica tiepida con carne di lepre, fagianella, nocciole e pistacchi di Bronte su crostone di pan brioche tostato, mosto cotto alle castagne e vela di polenta croccante

## Primo piatto

Risotto carnaroli mantecato al Levistico (sedano selvatico di montagna) con bocconcini di pescatrice e tartufo nero della Lessinia

Bauletto di farina saracena con ricotta di pecora e funghi ovoli, su specchio di fonduta di zafferano

## Secondo piatto

Tronchetto di vitello servito su testa di porcino, vellutata di Castelmagno, coriandoli di verdure e lenticchie rosse

**Relais Castello Bevilacqua**

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192  
info@castellobevilacqua.com www.castellobevilacqua.com



CASTELLO BEVILACQUA

## Dessert

Pudding di San Silvestro con salsa alla vaniglia di Tahiti  
(rivisitazione del tradizionale dolce inglese)

Caffè e selezione di cioccolato Valhrona

Selezione di vini

Acqua gassata e naturale

Costo a persona € 139,00

Compresi acqua e vino

(su prenotazione)

**Relais Castello Bevilacqua**

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192  
info@castellobevilacqua.com [www.castellobevilacqua.com](http://www.castellobevilacqua.com)