



GRAND HOTEL
TRENTO

31.12.2025 | 20:00 PM

New Year's Eve Menu 2026

ANTIPASTO | STARTER

Insalatina tiepida di seppie e cozze dell'Adriatico
su crema di piselli primaverili, pomodorini confit e polvere di capperi
*Warm salad of cuttlefish and Adriatic mussels on a cream of spring peas confit
cherry tomatoes and caper powder*

PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

Risotto allo Champagne e timo limonato con code di gambero scottate
e carpaccio di capesante dell'Atlantico
Champagne and lemon thyme risotto with seared shrimp tails and Atlantic scallop carpaccio

Cappelletti di cappone in brodo ristretto con gelatina di consommé e scaglie di tartufo nero del Baldo
Capon cappelletti in a concentrated broth with consommé jelly and black truffle from Baldo

SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Medaglione di salmone e merluzzo al profumo di limone e zenzero
con patate noisette, latte di cocco e asparagi verdi del Trentino
*Lemon and ginger-flavored salmon and cod medallions
with hazelnut potatoes, coconut milk, and Trentino green asparagus*

DESSERT

Bavarese semi ghiacciata al Trento DOC
con cuore ai frutti rossi di montagna
e glassatura delicata argentata
*Semi-frozen Bavarian cream with Trento DOC
heart of red mountain fruits and a delicate silver glaze*

Brindisi di mezzanotte con panettone, pandoro, cotechino e lenticchie
Midnight toast with Panettone, Pandoro, cotechino (pork sausage) and lentils

EURO 155 AD
EURO 80 CHD (3-9Y)
FREE INF (0-3Y)

Per Persona - Acqua vino e caffè inclusi

Per Person - Water, Wine and coffee included

INFO&RESERVATION

RISTORANTE CLESIO GRAND HOTEL TRENTO P.zza Dante, 20 38122 Trento

Tel +39 0461 271000 ristorante@grandhoteltrento.com

