

Menu di Natale

25 DICEMBRE 2026
H. 12:30 PM



Antipasto | Starter

*Trota alpina marinata agli agrumi, sedano rapa arrosto
mela verde, rafano e brodo freddo di erbe*
Citrus-marinated Alpine trout, roasted celeriac, green apple
horseradish and chilled herb broth

Primo Piatto | First Course

Raviolo farcito di faraona al burro di Normandia montato al timo e limone
Guinea fowl raviolo with Normandy butter whipped with thyme and lemon

Secondo Piatto | Main Course

*Petto di vitello rosato, purè di patate della Val Pusteria
pera in mostarda speziata, fondo di vitello al miele di montagna e senape*
Pink-roasted veal breast, Val Pusteria potato purée
pear in spiced mustard preserve, veal jus with mountain honey and mustard

Dessert

*Mela cotta al forno, cremoso al miele, crumble di nocciola
gel di mela verde e sorbetto al pino mugo*
Baked apple, honey crèmeux, hazelnut crumble
green apple gel and mountain pine sorbet

EURO 68,00 AD
EURO 35 CHD (3-9y)
FREE INF (0-3y)

Per Persona - Acqua, vino e caffè inclusi

Per Person - Water, wine anche coffee included

INFO&RESERVATION

RISTORANTE CLESIO GRAND HOTEL TRENTO
Piazza Dante, 20 - 38122 Trento
Tel. +39 0461 271000 ristorante@grandhoteltrento.com



MENU DI CAPODANNO



Ristorante Clesio Grand Hotel Trento



Piazza Dante, 20 - 38122 Trento
Tel. +39 0461 271000 • ristorante@grandhotelrento.com