



Silvester New Year 2025



Quiche Lorraine Flute di champagne

Tris di Capodanno

Tartara di tonno, marinata con salsa di soia, succo di lime e un pizzico di zenzero su avocado e nuvola wonton
Salmone affumicato, crème fraîche al rafano e capperi freschi
Prosciutto di cinghiale: prosciutto di cinghiale essiccato all'aria, a fette sottili, cetriolini sott'aceto e senape saporita, pane integrale con burro di montagna

Ravioli

con ripieno saporito di anatra selvatica
su specchio di barbabietola e anice stellato

Zuppetta di pesce

Orata, pesce San Pietro, gamberi, porro, zenzero e lemongrass
con baguette croccante

Ragù di selvaggina

su polenta, con frutti di bosco in bicchiere

Filetto di manzo alpino

in crosta di pane al forno, e con erbe aromatiche
purea di patate, romanesco e carote

Tortino di Capodanno 2025

Gelato al spekualtius e frutti invernali

Tradizionale zuppa di lenticchie* (1)

* da mezzanotte (self-service dal buffet)

Il menu è preparato dal nostro chef Scutella Giuseppe e con Fidani Elifat & Team
ed è creato secondo la tradizionale cucina regionale-mediterranea Ruster,.

€ 95,00



Moët Chandon Flute 0,10 l € 12,00 - Bottiglia 0,7 l € 75,00

Veuve Pelletier Champagne Bottiglia 0,7 l € 49,00

Ferrari Brut Bottiglia 0,7 l € 55,00

Prosecco Bottiglia 0,7 l € 22,50



Può essere richiesta al personale il menu dettagliato, riguardanti le informazioni sugli allergeni a=crostacei, b=uova, c=pesce, d=nocciole, e=fagioli di soia, f=latte, g=noci, h=sedano, i=senape, j=sesamo, k=diossido di sodio, l=lupine, k=animali di bassa corte, m=glutine. A causa del miglioramento della qualità, il menu è soggetto a variazioni ² non UE ³Da UE - Altri menu non disponibili oggi

Ruster 39022 Lagundo www.ruster.it Tel. +39 0473 222303