



San Silvestro New Year 2026



Quiche Lorraine ^{bhm}
Flute di champagne
Vueve Pelletier Champagne

Hors-d'oeuvre "San Silvestro"

salmone affumicato, crème fraîche al rafano
Prosciutto di Parma, fine con cetrioli e senape alle erbe
Affumicato di trota, sgombero e salmerino
pane integrale al farro con burro di montagna chik23



Tagliolini a tartufo

Tuber Uncinatum Chatin
Julienne di verdure hm2



Bullion di manzo Wagyu

Gnocchetti alle erbe
acgh23

Insalata all'astice

Servito nel bicchiere d'oro acgh23

Filetto di vitella alpino su jus alla Salvia

biscottino alle spezie
purè di patate e sedano, cestino di verdure mhgd23

Tortino di Capodanno 2026

mousse di Gianduia e frutti invernali mf



Tradizionale zuppa di lenticchie (1)*

* da mezzanotte (self-service dal buffet)

Il menu è preparato dal nostro chef Scutella Giuseppe insieme a Fidani Elifat & Team
ed è creato secondo la tradizionale cucina regionale-mediterranea di Ruster

€ 98,00



Moët Chandon Flute 0,10 | € 12,00 - 0,7 | € 69,00

Vueve Pelletier Champagne 0,7 | € 49,00

Vueve Clicquot Champagne 0,7 | € 85,00

Ferrari Brut 0,7 | € 55,00

Prosecco 0,7 | € 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