

# San Silvestro

## New Year

### 2026



*Quiche Lorraine* bhm  
Flute di champagne  
Vueve Pelletier Champane

\*\*\*

#### *Hors-d'oeuvre "San Silvestro"*

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

\*\*\*

#### *Taglilini a tartufo*

Tuber Uncinatum Chatin  
Julienne di verdurine 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\* (I)*

\* 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



Moet Chandon Flute 0,10 l € 12,00 - 0,7 l € 69,00

Vueve Pelletier Champane 0,7 l € 49,00

Vueve Clicquot Champagne 0,7 l € 85,00

Ferrari Brut 0,7 l € 55,00

Prosecco 0,7 l € 22,50

**RUSTER**  
RESORT  
\*\*\* PLUS

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

<sup>2</sup> non UE <sup>3</sup>Da UE - Altri menu non disponibili oggi

Ruster 39022 Lagundo [www.ruster.it](http://www.ruster.it) Tel. +39 0473 222303