Bibite

Flute di Champagne

Vueve Pelletier Champane

Incluso nel menù

Moet Chandon Flute	0,10 | € 12,90 - Flasche 0,7	€ 79,00
Vueve Pelletier Champane Flasche 0,7		€ 59,00
Vueve Clicquot Champagne		€ 85,00
Ferrari Brut Flasche	0,7	€ 59,00
Prosecco Flasche	0,7	€ 25,80



Happy New Year 2027

RUSTER RESORT
*** PLUS

Altri menu non disponibili oggi
Ruster 39022 Algund www.ruster.it Tel. +39 0473 222303

Menù di Capodanno

Quiche Lorraine

bhm

Specialità di San Silvestro

Tartara di tonno, marinata con salsa di soia, succo di lime e un pizzico di zenzero su avocado
e salmone affumicato, crème fraîche al rafano, prosciutto iberico di cebo
essiccato all'aria, a fette sottili, cetriolini sott'aceto e senape saporita,
pane integrale al farro con burro di montagna

chik23

Ravioli

con ripieno saporito di anatra selvatica
su specchio di barbabietola

hm2

Zuppetta di pesce

Orata, tonno, salmone, gamberi, porro, zenzero e citronella
con baguette croccante

acgh23

Ragù di selvaggina

su polenta, con champignon nel calice dorato

h23

Filetto di manzo alpino su jus di Barolo

in crosta di pistacchio e con erbe aromatiche
purè di patate, cestino di verdure

mhgd23

Tortino di Capodanno 2027

mousse di Gianduia e frutti invernali

mf

Tradizionale zuppa di lenticchie* (l)

* 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

€ 109,00

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 da UE -