BELVEDERE
LOCARNO

SAN SILVESTRO 2026

Aperitivo con Champagne e stuzzichini dello Chef

Creme brûlée di canaria, carpaccio di vitello presalé, nocciole tostate,
insalatine di campo e riduzione al Porto rosso

Plin ripieni di zucca e mascarpone, crema di Parmigiano Reggiano e foie gras,
aceto balsamico dei Terreni alla Maggia all'amaretto

Rollatina di rombo e funghi pioppini, salsa allo Champagne
e sfere di verdure di stagione

Sorbetto al basilico e yuzu

Lombata di vitello in crosta di noci di macadamia ed erbette,
jus al rosmarino, carciofi, topinambur e millefoglie di patate

Pasta sfoglia, bisquit salato, soffice alla vaniglia,
bignè caramellato e panna montata al cacao

Intrattenimento musicale dal vivo

CHF 240 per persona