

La nostra proposta menù risulta ricca e creativa, con abbinamenti originali che valorizzano sia la tradizione che l'innovazione "Gourmet", capace di stupire anche i palati più esigenti.

**SAVOIA**  
IL RESORT NEL BOSCO

# Capodanno 2026

## MENU

### Entrata

Carpaccio di manzo con melograno e salsa teriyaki  
Bavarese salata al blu di mucca lingue di gatto salate e gel di pera  
Tartare di tonno con pesche, yuzu, amaretti e olio al bergamotto

### Primi piatti

Bigoli con battuta di gambero rosso (crudo) e tartufo nero  
Bauletti ripieni di stracotto al barolo con il suo fondo

### Piatto forte

Tentacoli di polpo con friarielli e burrata  
Sorbetto al gin Lemon  
Medaglioni di fassona a bassa temperatura su crema di patate e castagne al miele

### Dessert

Semifreddo al mandarino  
Frutta Secca e Dolci classici d'occasione

### Apres Dinner

Lenticchie e cotechino

### Apres Party

Bomboloni caldi

Vasta scelta di vini, bianchi rossi e rosé, carrello di distillati ed alcolici.

Our menu offers a rich and creative selection, with original combinations that enhance both tradition and gourmet innovation — sure to amaze even the most refined palates.

**SAVOIA**  
IL RESORT NEL BOSCO



# Capodanno 2026

## MENU

### Starters

- Beef carpaccio with pomegranate and teriyaki sauce
- Savory bavarois with blue cow's cheese, salted lingue di gatto and pear gel
- Tuna tartare with peaches, yuzu, amaretti and bergamot oil

### First Courses

- Bigoli with red prawn tartare and black truffle
- Bauletti pasta filled with Barolo-braised beef, served with its jus

### Main Courses

- Octopus tentacles with friarielli and burrata
- Gin & lemon sorbet
- Slow-cooked Fassona medallions on potato cream with honey-glazed chestnuts

### Dessert

- Mandarin semifreddo
- Dried fruit and traditional festive sweets

### Après Dinner

- Lentils and cotechino

### Après Party

- Warm doughnuts

Wide selection of white, red and rosé wines, plus a full assortment of spirits and liqueurs.

Notre proposition de menu est riche et créative, avec des associations originales qui valorisent à la fois la tradition et l'innovation « gourmet », capables d'étonner même les palais les plus exigeants.

  
SAVOIA  
IL RESORT NEL BOSCO

# Capodanno 2026

## MENU

### Entrées

- Carpaccio de bœuf à la grenade et sauce teriyaki
- Bavarois salé au fromage bleu de vache, langue di gatto salées et gel de poire
- Tartare de thon avec pêches, yuzu, amaretti et huile de bergamote

### Premiers Plats

- Bigoli avec tartare de gambas rouges et truffe noire
- Bauletti farcis de bœuf braisé au Barolo, servis avec son jus

### Plat Principal

- Tentacules de poulpe avec friarielli et burrata
- Sorbet citron
- Médailles de Fassona cuits à basse température sur crème de pommes de terre et châtaignes au miel

### Dessert

- Semifreddo à la mandarine
- Fruits secs et douceurs traditionnelles de fête

### Après Dîner

- Lentilles et cotechino

### Après Party

- Beignets chauds

Large sélection de vins blancs, rouges et rosés, ainsi qu'un assortiment de spiritueux et liqueurs.