



TAMI
HOTEL & RESORT

Pranzo di Natale

Venticinque Dicembre Duemilaventicinque 12:45

Benvenuti

Crostoni dorati di Altamura con salmone al burro
e cocktail di gamberi

Antipasto della tradizione

Selezione di affettati del territorio, giardiniera fatta in casa e
vitello tonnato alla Piemontese

Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone, come vuole la tradizione
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo ai funghi porcini, cremoso
e avvolgente

Secondo piatto

Cappone arrosto alle erbe mediterranee con morbida purea di
patate e castagne

Dessert

Semifreddo al torroncino, zabaione tiepido al Dindarello

★ € 58 a persona, prenotazione raccomandata, con caparra
Animali non ammessi

Tami Hotel Resort Spa - SELVINO (BG)
T.: (+39) 035 763 999 - info@tamihotel.it

Buone feste!



Cenone di Capodanno
Trentuno Dicembre Duemilaventicinque 20:15

Benvenuti

Golosi stuzzichini dello Chef, Bollicine della Franciacorta

Antipasti

Tris, di pesce leggermente affumicato
Baccalà mantecato, su rondelle di patate al nero di Norcia

Primi piatti

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano e fiori di
zucchina, con gamberi rossi di Mazara del Vallo
Panciotti alle capesante, bisque di crostacei

Secondi piatti

Involtini di sogliola con farcia agli scampi, su cremoso di funghi
Cotechino bergamasco e lenticchie

Dessert

Bavarese alla nocciola "tonda gentile"
Brindisi e...Divertiamoci insieme!

★ € 79 a persona, prenotazione raccomandata, con caparra
Animali non ammessi