

## CENONE DI CAPODANNO 2020

**Cenone al Rifugio, musica con DJ, spettacolo pirotecnico, comprensivo di andata e ritorno in funivia: Adulto € 210,00  
Bambini fino a 12 anni: prezzo ridotto € 140,00**

**La sistemazione viene prevista su tavoli grandi, non si garantisce la possibilità di accomodare più persone in tavoli piccoli (2 o 4 persone).**

**Eventuali allergie/intolleranze: il menu della serata è fisso, spiacenti non possiamo prevedere variazioni o modifiche.**

Orario: prima corsa in salita ore 20.00  
ultima corsa in salita ore 21.00  
inizio cena ore 21.15  
prima corsa in discesa ore 23.30  
poi ogni 20 min. oppure 30 persone  
ultima corsa in discesa ore 1.30 circa

Per informazioni e prenotazioni:  
FALORIA tel 0436 2517  
Fax 0436 3356  
via mail a: [faloriaufficio@dolomiti.org](mailto:faloriaufficio@dolomiti.org)  
specificando nome, numero di persone e numero di telefono

**Le prenotazioni si intendono confermate solo con il pagamento dell'importo totale.**

Dati per il bonifico:  
intestatario FALORIA SPA  
banca di appoggio: Cassa Rurale ed Artigiana Cortina d'Ampezzo  
IBAN IT12B0851161070000000002457  
Causale: cenone capodanno nome:..... nr persone:....

Prego inviare via fax/mail copia del bonifico effettuato.

Attenzione: in caso di forza maggiore dovuta a maltempo o vento forte la serata potrebbe essere annullata. L'intero importo verrà restituito.

DJ set a cura di

**Giacomo Fabris**



P. +39 339812837  
M. [info@dj4party.it](mailto:info@dj4party.it)  
W. [www.dj4party.it](http://www.dj4party.it)  
F. [facebook.com/dj4party](https://facebook.com/dj4party)



### APERITIVO DI BENVENUTO CON BOLLICINE

#### L'ANGOLO DEL CASARO

Salumi nostrani, noci di Grana picchettato, nodini di mozzarelline, selezione di formaggi tipici.

#### I CICCHETTI DELLO CHEF

Tartare di manzo con emulsione di burrata e tarallo sbriciolato

Cubo di salmone alla brace con salsa yogurt, finocchi e salsa all'arancia

Patè d'anatra con crostone di puccia e mele in agrodolce

Finger food assortiti

#### I TRADIZIONALI

Salatini misti, assortimento di canapè, zeppoline, torte salate, pizzette, verdure pastellate, focaccine, arancini.

\*\*\*

Risotto sfumato allo Champagne con zafferano, agrumi e granella di pistacchio

\*\*\*

Panciotti all'uovo saltati con porcini e crema di latte affumicata

\*\*\*

Ganascino di manzo brasato all'Amarone  
Patate duchessa e verza disidratata

\*\*\*

Trionfo ghiacciato di pera e cioccolato glassato ai mirtilli e crumble alle nocciole

\*\*\*

e dopo mezzanotte

Zampone con Lenticchie  
Panettone

Vini:

Valpolicella Corte Giara 2017

Soave Corte Giara 2017

Champagne: 1 bottiglia ogni 4 persone