

## 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 IT12B085116107000000002457

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 3398783837  
M. [info@djs4party.it](mailto:info@djs4party.it)  
W. [www.djs4party.it](http://www.djs4party.it)  
F. [facebook.com/djtpj](https://www.facebook.com/djtpj)



### APERITIVO DI BENvenuto CON BOLLICINE

L'ANGOLO DEL CASARO

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

I CICHETTI 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

\* \* \*

Pancioti 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