



# 2025

## CENONE DI CAPODANNO

31 Dicembre 2024 - Ore 20.00

Aperitivo di Benvenuto servito al tavolo

Fettine della nostra bresaola rustica di manzo  
Prosciutto crudo stagionato nel fieno con spumoni di ricotta alla pesteda  
Assaggio di tartare al coltello con crostini di pane tostato  
Salmone affumicato con burro e pan brioche  
Terrina di pesce

Risotto ai funghi porcini mantecato con Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi  
Delicate crespelle ai carciofi e formaggio Féen - Presidio Slow Food -

Filetto di trota della Val Masino al burro e mandorle

Groppino - sorbetto al limone e prosecco -

Taglio di Chateaubriand con salsa bernese  
accompagnato da Pomme Duchesse

Bavarese ai due cioccolati, crumble di mandorle  
e coulis ai frutti di bosco

Acqua - Caffè

Vino rosso e bianco selezionati dal nostro Sommelier  
Brindisi con Franciacorta Berlucchi 61 Extra Brut

euro 110  
a persona

*La Brace*  
In Valtellina dal 1851



# PER I PIÙ PICCOLI

Bresaola di manzo - Salame nostrano - Bignè al formaggio

Garganelli al ragù di manzo

Paninetto con hamburger e patatine fritte

Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Acqua - Bibite

euro 50  
a persona



— \* ★ \* —  
**Ore 02.00 cotechino con lenticchie  
di buon auspicio**

— \* ★ \* —  
**SERATA CON MUSICA DAL VIVO  
E BALLO FINO AL MATTINO**

*Sala liscio e balli di gruppo  
Sala DJ musica Dance dagli anni '60 ad oggi*

**Per Prenotazioni**

Telefono: +39 0342 660408  
Email: [labrace@labrace.it](mailto:labrace@labrace.it)  
Via Piani 1, Forcola (SO) - 23010

*La Brace*  
In Valtellina dal 1851

