

Faloria

CORTINA D'AMPEZZO

Buone Feste



Happy Holidays

LE FESTE AL FALORIA
FESTIVE SEASON AT FALORIA

Faloria
CORTINA D'AMPEZZO



24 Dic - Dec

CENA DELLA VIGILIA

CHRISTMAS EVE'S DINNER



25 Dic - Dec

CENA DI NATALE

CHRISTMAS DINNER



31 Dic - Dec

CENA DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

24/12 CENA DELLA VIGILIA - CHRISTMAS EVE'S DINNER

Menù Degustazione - Tasting Menu

Ostrica, scampo e gambero rosso

Oyster, langoustine and red prawn

Sashimi di tonno, puntarelle, caviale Asetra e maionese ai frutti rossi

Tuna sashimi, puntarelle, Asetra caviar and red berry mayonnaise

Fritto misto della tradizione (calamari, baccalà, gamberi, piccole frittelle)

Traditional fried mix (calamari, cod, prawns, small fritters)

Fettuccine fatte in casa, vongole, bottarga e limone

Homemade fettuccine, clams, bottarga and lemon

Raviolo di stracciatella di bufala, astice e tartufo nero

Raviolo with buffalo stracciatella, lobster and black truffle

Sorbetto all'arancia e Campari

Orange and Campari sorbet

Black Cod alla mugnaia, baby verdure

Black Cod meunière, baby vegetables

Creazione Natalizia del nostro Pasticcere

Christmas Creation by our Pastry Chef

25/12 CENA DI NATALE - CHRISTMAS DINNER

Menù Degustazione - Tasting Menu

Carpaccio di manzo biologico formaggio di malga, puntarelle e acciughe del Cantabrico

Organic beef carpaccio, mountain cheese, puntarelle and Cantabrian anchovies

Consommé di cappone, tortellini e coriandoli di verdure

Capon consommé, tortellini and vegetable confetti

Lasagna alla zucca con fonduta di Parmigiano

Pumpkin lasagna with Parmesan fondue

Sorbetto al frutto della passione

Passion fruit sorbet

Medaglione di manzo, foie gras, spinaci e tartufo bianco

Beef medallion, foie gras, spinach and white truffle

Cappone ripieno di castagne cotto a bassa temperatura, verdure saltate e patate

Chestnut-stuffed capon, slow-cooked, with sautéed vegetables and potatoes

Zuccotto all'Alchermes, gelato alla stracciatella e salsa alla vaniglia

Alchermes zuccotto, stracciatella ice cream and vanilla sauce

25/12 CENA DI NATALE PER BAMBINI - CHILDREN CHRISTMAS DINNER

Menù Degustazione - Tasting Menu

Mini montanara con pomodoro e mozzarella

Mini montanara pizza with tomato and mozzarella

Arancino di riso al ragù

Rice arancino with ragù

Cannellone ripieno di ricotta e spinaci con salsa al basilico e pomodorini

Cannelloni filled with ricotta and spinach with basil and cherry tomato sauce

Filetto di manzo con purè di patate

Beef fillet with mashed potatoes

Wafer alla Nutella con gelato al fiordilatte

Nutella wafer with fior di latte ice cream

Biscotteria assortita

Biscuits selection





31/12 CENA DI SAN SILVESTRO

Menù Degustazione

Faloria
CORTINA D'AMPEZZO

APERITIVO

Sashimi di tonno, gamberi e scampi

Cuore di salmone, caviale, mango e frutto della passione

Selezione di ostriche

Acciughe del Cantabrico, burro e pan brioche

Caviale, blinis e panna acida

Prosciutto iberico tagliato al coltello

Selezione di formaggi locali con mostarde

A TAVOLA

Carpaccio di Wagyu, tartufo nero, misticanza e gelée di frutti rossi

Tartare di gamberi di Mazara, lime, caviale Asetra e mandarino

Tjarin al tartufo bianco d'Alba

Raviolo di king crab e ricotta di bufala, consommé di crostacei ed erbe di montagna

Sorbetto al Mojito

Astice al vapore, verdure, patate e salsa bernese

Lingotto di cioccolato al latte, meringhe, lamponi e foglia d'oro

Cotechino e lenticchie

Pandoro, panettone e piccola pasticceria



31/12 NEW YEAR'S EVE

Tasting Menù

Faloria
CORTINA D'AMPEZZO

APERITIF

Tuna, prawn and langoustine sashimi
Salmon loin, caviar, mango and passion fruit
Selection of oysters
Cantabrian anchovies, butter and brioche bread
Caviar, blinis and sour cream
Hand-carved Iberian ham
Selection of local cheeses with Italian fruit mustards

AT THE TABLE

Wagyu beef carpaccio, black truffle, mixed leaves and red berry gelée
Mazara red prawn tartare, lime, Asetra caviar and mandarin
Tajarin with Alba white truffle
King crab and buffalo ricotta raviolo, shellfish consommé and mountain herbs
Mojito sorbet
Steamed lobster, vegetables, potatoes and Béarnaise sauce
Milk chocolate bar, meringue, raspberries and gold leaf

Cotechino with lentils
Pandoro, panettone and petits fours

31/12 CENA DI SAN SILVESTRO PER BAMBINI
CHILDREN NEW YEAR'S EVE DINNER

Frittelline, pizzette e arancini

Small fritters, little pizzas, and rice arancini

Burratina con prosciutto San Daniele e grissini all'olio

Burratina with San Daniele ham and olive oil breadsticks

Lasagnetta al ragù con fonduta di parmigiano

Small lasagna with ragù and Parmesan fondue

Crepes con verdure e besciamella

Crepes with vegetables and béchamel sauce

Filetto di manzo alla griglia con patate morbide

Beef fillet with mashed potatoes

Bonbon alla crema

Cream bonbon

Torta al cioccolato con gelato al fior di latte

Chocolate cake with fior di latte ice cream

Biscotteria assortita

Selection of assorted biscuits



MENÙ DELLE FESTIVITÀ

FESTIVE MENUS

Faloria
CORTINA D'AMPEZZO

24 Dic - Dec

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE'S DINNER
Euro 140,00 per persona - Euro 140,00 per person

25 Dic - Dec

CENA DI NATALE CHRISTMAS DINNER
Euro 130,00 per persona - Euro 130,00 per person
Euro 65,00 per bambino - Euro 65,00 per Under 12

31 Dic - Dec

CENA DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE DINNER
Euro 550,00 per persona - Euro 550,00 per person
Euro 200,00 per bambino - Euro 200,00 per Under 12

ADULTI: BEVANDE ESCLUSE ADULTS: BEVERAGES NOT INCLUDED
BAMBINI: BEVANDE INCLUSE CHILDREN: BEVERAGES INCLUDED

Faloria

CORTINA D'AMPEZZO

Buone Feste



Happy Holidays

Phone +39 0436 2959 Email info@faloriasparesort.com

Address Località Zuel di Sopra 46, 32043 Cortina D'Ampezzo, Italy