

Menù Natale 2021

Bollicine di benvenuto

Lonzino affumicato con ciliegie di mostarda

Soufflé ai carciofi

Cestino con fonduta al bitto

Spiedino di lumache al bacon

Culatello

Roselline di salmone marinato al caffè, agrumi e miele di corbezzolo

Carpaccio di pesce spada affumicato

Tentacolo di polipo scottato al burro e salvia

Spiedino di capesante e gamberi lardellati alla fornarina

Risotto mantecato ai carciofi croccanti con salsa pearà e Bagoss

Ravioli ai gamberi con burrata, pomodorini confit e bisque di crostacei

Fidelini di pasta fresca con ragù d'anatra al vino rosso gratinati al forno

Un secondo piatto a scelta tra:

Spalla di vitello glassata al forno con purè di patate

Rollè di cappone con ripieno della nonna e purè di patate

Cotechino con spinaci e purè

Filetto di manzo ai 2 pepi con patate al forno

Filetto di orata in crosta di patate su crema di zucchine

Baccalà alla Vicentina con polenta

Semifreddo al torroncino e nocciole del Piemonte

Panettone e Pandoro

I Nostri nocciolati

Pasticceria Mignon

Caffè

Vini compresi:

Vino Bianco e Rosso Azienda Agricola Riccafana

Bollicine Satin Azienda Agricola Riccafana servito con il dolce

Costo per persona € 70,00

Costo per bambini (0-10 anni) € 35,00

E' gradita la prenotazione