

Menù Natale 2024

Bollicine di benvenuto

*Cestino di pasta fillo con fonduta alla Valdostana e tartufo
Magatello di vitello al punto rosa con crema di peperone Crusco e burrata
Soufflé di sfoglia con carciofi e formaggio fondente
Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa*

Culatello

*Il Nostro salmone affumicato
Lo spada marinato al pepe rosa ed agrumi
Insalata di polipo e patate*

Spiedino di capesante e gamberi alla fornarina

*Risotto ai porcini freschi mantecato al parmigiano
Crespella con mele flambé e fonduta al Taleggio*

Un secondo piatto a scelta tra:

*Arrosto in crosta alla Wellington con purè di patate
Rollè di cappone ripieno con purè di patate
Filetto di manzo ai 4 pepi con patate
Baccalà alla vicentina con polenta
Trancetto di ombrina con crema di carciofi e insalatina di carciofi*

Panettone con gelato e salsa al cioccolato

I Nostri nocciolati

Pasticceria Mignon e friandises

Caffè

Vini compresi:

*Vino Bianco e Rosso Azienda Agricola Riccafana
Bollicine Satin Azienda Agricola Riccafana servito con il dolce*

Costo per persona € 80,00

Costo per bambini € 40,00

(Bambini fino a 10 anni e con menù bambini)

Si richiede la prenotazione

*I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte*