

*Menù
della Tradizione*



Natale 2017

*Carpaccio di Scottona profumato al Rosmarino
e Radicchio marinato al Pepe rosa*

Tortino di Sfoglia ai Carciofi Violetti su Fonduta al Timo



Il Brodo della tradizione con i Sapori Contadini

*Lasagnetta rustica a coprire la Mozzarella di Bufala
su crema di Latte e Sauris*



Tortino di Zucca

con Spuma al Gorgonzola Blu 61 e Radicchio Gratinato

Il Gran Bollito di Cotechino,

Fiocco e Lingua con Verdura cotta di stagione, Cren e Mostarda Veneta



*Crostatina tiepida alla Crema
con Mele Renette e Gelato al Miele*



Panettone

Uva e Mandaranci

Caffè

Dalla Cantina : Chardonnay 2016 (Le Rive) Veneto

Cabernet Franc 2016 (Le Rive) Veneto

Mosto d'Uva 2016 (La Caneva dei Biasio) Veneto

Acqua: Pejo

*(il menù potrà riportare qualche piccola variazione in base all'andamento della stagione)
al costo di Euro 55,00*

*I bambini sotto i 10 anni che prenderanno il menù bambino composto da :
(prosciutto cotto, lasagne, cotoletta con patate, gelato)
al costo di Euro 20,00*

*Menù
Vegetariano*



Natale 2017

*Brioche al Burro su Julienne di Radicchio e Zucca in saor
Tortino di Sfoglia ai Carciofi Violetti su Fonduta al Timo*

*Il Brodo della tradizione con i Sapori Contadini
Lasagnetta rustica a coprire la Mozzarella di Bufala
su crema di Latte*

*Tortino di Zucca
con Spuma al Gorgonzola Blu 61*

*Bauletto di Polenta
con cuore di Casatella e Radicchio Gratinato*

*Crostatina tiepida alla Crema
con Mele Renette e Gelato al Miele*

*Panettone
Uva e Mandaranci
Caffè*

*Dalla Cantina : Chardonnay 2016 (Le Rive) Veneto
Cabernet Franc 2016 (Le Rive) Veneto
Mosto d'Uva 2016 (La Caneva dei Biasio) Veneto
Acqua: Pejo*

*(il menù potrà riportare qualche piccola variazione in base all'andamento della stagione)
al costo di Euro 55,00*

*I bambini sotto i 10 anni che prenderanno il menù bambino composto da :
(prosciutto cotto, lasagne, cotoletta con patate, gelato)
al costo di Euro 20,00*