

*Menù  
della Tradizione*



## *Natale 2018*

*Spuma di Mortadella con Zucca in saor e Parmigiano croccante  
Carciofo arrostito su Batata al forno con crema di Fave*



*Brodo della tradizione all'Anice stellato con Tortellini di Cappone*

*Lasagne di pasta al Raboso con Radicchio di Treviso  
su vellutata di Cardi*



*Il Gran Bollito di Cotechino, Fiocco e Lingua  
con verdure cotte e Radicchio in agrodolce, Cren e Mostarda Veneta*



*Meringa al Torrone con gelato variegato ai frutti di bosco*



*Il nostro Panettone artigianale*

*Uva e Mandaranci*

*Caffè*

*Dalla Cantina : Chardonnay 2017 ( Le Rive ) Veneto*

*Cabernet Franc 2017( Le Rive ) Veneto*

*Mosto d'Uva 2017 ( 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 2018*

*Consistenze e colori dall'orto Veneto*

*Carciofo arrostito su Batata al forno con crema di Fave*



*Brodo di Ceci con Tortellini ai Broccoli*

*Lasagne di pasta al Raboso con Radicchio di Treviso  
su vellutata di Cardi*



*Budino di Patate e Porcini  
su Spinacini e fonduta di Asiago*



*Meringa al Torrone con gelato variegato ai frutti di bosco*



*Il nostro Panettone Artigianale*

*Uva e Mandaranci*

*Caffè*

*Dalla Cantina : Chardonnay 2017 ( Le Rive ) Veneto*

*Cabernet Franc 2017 ( Le Rive ) Veneto*

*Mosto d'Uva 2017 ( 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*