

Il Pranzo di
Natale 2023



Degustazione
Dal Cortile

PER COMINCIARE

Bonotto delle Tezze Raboso Rosato frizzante, Spritz Valentini all'Arancio e Zenzero

IL BENVENUTO

Tegole ai Porcini, Bon bon di Gorgonzola e Mostarda, Sfogliatella al Radicchio,
Fritto con Intingolo di Glassa all'Aceto di Mele e Senape

L'OVETTO

L'Uovo croccante nel Fondo di Carciofo confit al Timo, Crema di Patate
con gocce di Erborinato e Olio al Prezzemolo

LA TRADIZIONE STELLARE

Brodo ristretto con Anice Stellato e Tortellini Artigianali

IL RISOTTO SOTTO SOPRA

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana con Funghi di Bosco,
Castagne e crema di Caprino ai Mirtilli

IL SORBETTO DI FRANCO

Sorbetto di Feijoa

IL GRAN BOLLITO

Cotechino, Manzo e Lingua
Verdure dell'orto ed Erbette di Campo cotte, Salsa Verde e Cren

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE

La Sfoglia Caramellata con Crema alla Vaniglia Bourbon, Frutti Rossi
e Salsa all'arancio Candito

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

DALLA CANTINA

Le Monde Pinot Bianco; Le Rive Cabernet Franc; Casa Roma Raboso Piave;
Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità
Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Il Pranzo di
Natale 2023



Degustazione
Dall'Orto

PER COMINCIARE

Bonotto delle Tezze Raboso Rosato frizzante, Spritz Valentini all'Arancio e Zenzero

IL BENVENUTO

Tegole ai Porcini, Bon bon di Gorgonzola e Mostarda, Sfogliatella al Radicchio,
Fritto con Intingolo di Glassa all'Aceto di Mele e Senape

L'OVETTO

L'Uovo croccante nel Fondo di Carciofo confit al Timo, Crema di Patate
con gocce di Erborinato e olio al Prezzemolo

LA TRADIZIONE

Brodo Vegetale e Tortellini di Magro

IL RISOTTO SOTTO SOPRA

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana con Funghi di Bosco,
Castagne e crema di Caprino ai Mirtilli

IL SORBETTO DI FRANCO

Sorbetto di Feijoa

NON SOLO ZUCCA

Zucca Arrostita al Rosmarino, Roverbasso Scottato e Chiodini

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE

La Sfoglia Caramellata con Crema alla Vaniglia Bourbon, Frutti Rossi
e Salsa all'arancio Candito

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

DALLA CANTINA

Le Monde Pinot Bianco; Le Rive Cabernet Franc; Casa Roma Raboso Piave;
Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità
Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Il Pranzo di
Natale 2023



Degustazione
Senza Glutine
Senza Lattosio

PER COMINCIARE

Bonotto delle Tezze Raboso Rosato frizzante, Spritz Valentini all'Arancio e Zenzero

IL BENVENUTO

Bon bon di Gorgonzola e Mostarda, Cialda di Ceci con Porro e Dressing alla Senape
Fritto con Intingolo di Glassa all'Aceto di Mele e Senape

L'OVETTO

L'Uovo croccante nel Fondo di Carciofo confit al Timo, Crema di Patate
con gocce di Erborinato e olio al Prezzemolo

LA TRADIZIONE STELLARE

Brodo ristretto con Anice Stellato e Tortellini Artigianali

IL RISOTTO SOTTO SOPRA

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana con Funghi di Bosco,
Castagne e crema di Caprino ai Mirtilli

IL SORBETTO DI FRANCO

Sorbetto di Feijoa

IL GRAN BOLLITO

Cotechino, Manzo e Lingua
Verdure dell'orto ed Erbette di Campo cotte, Salsa Verde e Cren

COKTAIL STRUDEL

Mele padellate, Crumble alla Vaniglia, Crema Chantilly profumata alla Cannella

PER CONCLUDERE

Il Panettone

DALLA CANTINA

Le Monde Pinot Bianco; Le Rive Cabernet Franc; Casa Roma Raboso Piave;
Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità

Il nostro pane Rustico al Grano Saraceno

Il Pranzo di
Natale 2023



Degustazione
Bambini

PER COMINCIARE

Succo all'Arancia Rossa Biologica

IL BENVENUTO

Tegole ai Porcini, Bon bon di Gorgonzola e Mostarda, Sfogliatella al Radicchio,
Fritto con Intingolo di Glassa all'Aceto di Mele e Senape

IL COTTO ALLA BRACE

Prosciutto cotto di coscia di Maiale

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato ed il Ragù della nonna Titti,
sono una tradizione che continua

LE NOSTRE PEPITE DI POLLO NOSTRANO

Petto di Pollo con panatura di mais croccante,
Patate al rosmarino

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE

La Sfoglia Caramellata con Crema alla Vaniglia Bourbon, Frutti Rossi
e Salsa all'arancio Candito

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

BEVANDE

Acqua microfiltrata e Bibite a richiesta

Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Proposta Bambini fino ai 10 anni