



Menu di Natale

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE

Antipasti

Carpaccio di Manzo con radicchio arancio e pistacchio
Culaccia con focaccia calda al sale burrata e rucola
Crostini con Lardo stagionato della casa e miele di acacia
L'orto d'inverno con cappone

Primi Piatti

Risotto con zucca tostata, rosmarino e tastasale
Ravioli al montasio e polenta con radicchio, burro di malga e noci

Secondi Piatti

Bollito misto
Brasato alla "Notte di Galileo" e polenta
Verdura cotta e purè

Dessert

Sorbetto alla pera
Sfogliatina con crema al mascarpone salsa ai frutti rossi e nocciole tostate

Nei calici..

Private Cuvée Chardonnay Brut "Be Lux"-Ca di Rajo
Nero d'Avola Bio-Tenuta Orestyadi
Palazzo del Principe-Cantina Colli Euganei

Caffè "SUPERCREMA" di Andrea Trici

72,00€