

MENU DI NATALE

ENTRÉE

Insalatina di Cappone al Radicchio Pera e Uvetta
Crostoni con Fagioli all'Uccelletto e il nostro Lardo
Prosciutto crudo veneto Dop e Grissoni fritti
Salumi della tradizione con l'Agrodolce dell'Orto di casa
Tastasale Polenta Funghi e Monte Veronese

PRIMI PIATTI

Risotto con Radicchio Zucca e crema di Gorgonzola
Raviolotti al Brasato con il suo sugo e Parmigiano

SECONDI PIATTI

Bollito misto della tradizione e purè di Patate
Tagliata di Scottona Carciofi all'agro e riduzione di Teroldego

DESSERT

Sorbetto al cucchiaino di Mandarino Tardivo di Ciaculli
Tortino di Panettone caldo e Gelato

Acqua e Bibite

Spumante Mitò Extra Dry - Cà di Rajo
Syrah IGP Terre Siciliane - Tenute Orestyadi
Coteaux du Layon - Dumnacus Vignerons
Caffè Supercrema di Andrea Trinci
(tostato a legna artigianalmente)



Adulti € 72

Bambini 3-5 anni € 20

Bambini 6-12 anni € 30