

Menù di Natale

Aperitivo di Benvenuto

Antipasto

*Salmona da noi marinato all'aneto
e maionese di soia alla rapa rossa*

Pancetta salamata di Nonno Bruno con giardiniera della casa

Bavarese di caprino su marmellata di pere

*Insalatina di petto di cappone, sedano rapa
e vinaigrette di aceto balsamico*

Cestino di pasta fillo con uovo di quaglia e polvere di bacon

Primi Piatti

*Saccottino di grano antico con ripieno di tartufo nero della Lessinia
su crema di topinambur*

*Risotto di Vialone Nano con crema di frutti di bosco
e bocconcini di salmone affumicato*

*Tortelli fatti a mano con ripieno di zucca e erborinato
spadellati con burro e granella di amaretti*

Secondi Piatti

*Guancia di maialino brasata al Soave
su purè di patate e castagne*

Cappone ripieno in salsa di melograno con verze stufate

Mela cotta alla cannella e gelato alla vaniglia

Dolce di Natale

Caffè

Vini in abbinamento

€ 55,00