

# Menù pranzo di Natale

## ENTRÉE DI BENVENUTO

Calice di bollicine Cuvée Extra Dry  
di Valdobbiadene e sfiziosità dello chef

## ANTIPASTI

Tartarina con tuorlo d'uovo fritto e gocce di salsa  
senapata su crema di bufala DOP affumicata  
Soufflè di verdure con cuore cremoso al Parmigiano Reggiano  
Petalì di Culaccia con burratina pugliese e gnocco fritto

## PRIMI

Crespelle con funghi porcini, montasio e speck IGP Alto Adige  
Riso carnaroli riserva S.Massimo allo spumante e melograno

## SECONDO

Filettino di scottona in sfoglia accompagnato da  
spinacino novello ripassato con uvetta e mandorle tostate  
Carrè di maialino all'arancia cotto in bassa temperatura  
accompagnato da pommes duchesse

## DOLCE

Stella di pandoro con crema  
di mascarpone e gocce di cioccolato

---

*€55 - Inizio ore 12:30*

caffè acqua e coperto inclusi - vino e altre bevande escluse

---

## MENÙ BIMBI €20

Gnocchi o ravioli di carne - al ragù di scottona o pomodoro e basilico  
Cotoletta di pollo con patatine fritte special  
Stella di pandoro con crema al mascarpone e gocce di cioccolato  
Acqua, bibita e coperto inclusi

