

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

