

Benone di San Silvestro

Pinzimonio

Accompagnato da Valdobbiadene spumante Az. Agr. Marsuret

Tartare di Fassona Piemontese D.o.p. con scaglie di Grana e tartufo nero

Accompagnato da Azienda agrila Masi "Campesporin"

Tortellini tradizionali di Valeggio in brodo di capone

Tortelli pasta al cacao con ripieno di anatra su vellutata di tartufo nero della Lessinia

Accompagnati da Valspolicella Classico Nantre Az. Agr. S. Antonio

Brasato di Black Angus al Riccioto con pere caramellate

Rotolo di Gallina Grisa della Lessinia con crema soffice di patate e Monte veronese

Accompagnati da Valspolicella Ripasso Monte Garbi Az. Agr. S. Antonio

Sorbetto limone e menta

Monte Bianco

Accompagnato da Capitelli Az. Agr. Anselmi

Acqua e caffè'

A Mezzanotte pandoro e panettone, a seguire cotechino con lenticchie

Brindisi con Franciacorta brut Az. Agr. Le Marchesine

Euro 60,00

Benone di San Silvestro

Pinzimonio

Accompagnato da Valdobbiadene spumante Az. Agr. Marsuret

*Tartare di gamberi agli agrumi con cuore di burratina di bufala
Accompagnato da Franciacorta brut Az. Agr. Le Marchesine*

*Tortelloni neri al branzino con verdure croccanti e cozze
Spaghettoni alla chitarra con ragout di aragosta e crema al basilico
Accompagnati da Soave Az. Agr. Anselmi*

*Gamberoni gratinati su letto di salsa al limone
Polpo ubriaco su polentina bianca morbida
Accompagnati da Franciacorta rosè Az. Agr. Le Marchesine*

Sorbetto limone e menta

Monte Bianco

Accompagnato da Capitelli Az. Agr. Anselmi

Acque e caffè'

*A Mezzanotte pandoro e panettone, a seguire cotechino con lenticchie
Brindisi con Franciacorta brut Az. Agr. Le Marchesine*

Euro 70,00

Il menù di Natale

Antipasti

Millefoglie di pane Carasau con Patanegra riserva 36 mesi e composta di cipolle rosse di Tropea e aceto balsamico

Euro 18,00

Gallina Grisa della Lessinia in saor con croccante di polenta di Storo

Euro 15,00

Primi piatti

Tortelli all'anatra in pasta di cacao amaro su fonduta di Bagoss e tartufo

Euro 14,00

Paglia e fieno al ragù di faraona e tartufo nero

Euro 13,00

Secondi piatti

Gran secondo di Natale: Brasato di Black Angus alle verdure, rotolo di Gallina Grisa della Lessinia e fesa di vitello ai porcini

Euro 20,00

Millefoglie di filetto di maialino tartufo nero e Monte Veronese dop stravecchio

Euro 16,00

Dolci

Crema di zabaione tiepida con lingue di gatto

Euro 7,00

Cheese cake con crema calda ai mirtilli

Euro 7,00