

# Il Menu delle Feste



## *Menu a tre portate*

### *~ First Proposal ~*

*Salamarata* trafilata al Bronzo con Guazzetto di Gamberi e Carciofi saltati

*Fagliata* di Manzo alla Senape e Rosmarino con Crudaiola di Pomodoro

*Radicchio* rosso gratinato al Parmigiano

*Office* al Limone con Salsa ai Lamponi

### *~ Seconda Proposta ~*

*Carpaccio* di Manzo con Insalata di Rucola, Aceto balsamico e Formaggio Monte Veronese invecchiato

*Arrosto* di Vitello al gusto di Tartufo e piccolo Ragù di Funghi al Timo

*Millefoglie* di Patate alla Crema

*Mousse* all'Arancia con Zuppetta ai Frutti di Bosco

### *~ Terza Proposta ~*

*Risotto* selezione Carnaroli al "Tastasal" secondo la tradizione

*Filetto* di Nasello con Carciofi alla Romana

*Purea* di Patate all'Olio extra d'Oliva

*Come* un Tiramisù al Pandoro e Cioccolato

€ 50,00 + Iva 10% per persona

*Vini* selezione Due Torri, Caffè e piccola pasticceria inclusi

# Il Menu delle Feste



## Menu a quattro portate

### ~ Prima Proposta ~

Setto d'Oca affumicato, Insalatine miste e Mousse di Formaggio caprino alle Noci

Asotto selezione Carnaroli alla Zucca e grattata di Bottarga di Muggine

Ombo di Vitello glassato al vino Soave e battuto d'Erbette aromatiche

Armigiana di Melanzane

Spumone al gusto di Mandarino e Frutti rossi

### ~ Seconda Proposta ~

Saor di Sarde con Cipolla rossa su Doblioni di Polenta grigliata

Fortellini di Valeggio al Burro schiumoso profumato alla Salvia

Capone al forno con Castagne e Spezie

Sure di sedano Rapa e Radicchio di Treviso all'Agro-dolce

Semifreddo al Torroncino e Caramello

### ~ Terza Proposta ~

Crema di Patate e Porri, Bacon croccante e Tartufo

Ravioli farciti con Frutti dell'orto, Ragù d'astice ai piccoli Pomodori

Filetto di Branzino in Crosta di Zucchine, Salsa alle Olive nere

Patate saltate alle Erbe con Peperoni dolci

Mousse al Cioccolato bianco e Caffè

€ 60,00 + Iva 10% per persona

Vini selezione Due Torri, Caffè e piccola pasticceria inclusi

**Il nostro Executive Chef, Ferdinando Santi,**  
**sarà lieto di creare delle proposte a buffet, finger food e cocktail Natalizi su misura,**  
**a partire da € 35,00 + 10% Iva**