



PRANZO DI NATALE

Sopressa veneta all'aceto di mele, polentina bianca concia e radicchio tardivo

Ravioli alla zucca, fonduta di Bagoss e crumble di amaretti

Cappelletti di carne in brodo di gallina padovana con verdure e tartufo nero

Cappone ripieno alle albicocche secche e pistacchi in salsa
di melograno con cavolo nero brasato

Pinza con gelato alle castagne e salsa di cachi

€ 45 A PERSONA



WEIHNACHTSESSEN

Veneto Salami mit Apfelessig, weißer Polenta und spätem Radicchio

Ravioli mit Kürbis, Bagoss-Fondue und Amaretti-Streusel

Fleisch-Cappelletti in Padua-Hühnerbrühe mit Gemüse und schwarzem Trüffel

Cappone gefüllt mit getrockneten Aprikosen und Pistazien in
Granatapfelsauce mit geschmortem Schwarzkohl

Pinza mit Kastanieneis und Kaki-Sauce

45 € PRO PERSON



CHRISTMAS LUNCH

Veneto salami with apple vinegar, white polenta and late radicchio

Ravioli with pumpkin, Bagoss fondue and amaretti crumble

Meat cappelletti in Paduan chicken broth with vegetables and black truffle

Cappon stuffed with dried apricots and pistachios in pomegranate
sauce with braised black cabbage

Pinza with chestnut ice cream and persimmon sauce

45 € PER PERSON