



Menù pranzo di Natale 2024

ANTIPASTI

Lombetto di Mora marinato al Sangiovese, spuma di
cipolla, pesto rosso ed erbe spontanee
Flan di zucca e porcini, cremoso al tartufo nero

PRIMI PIATTI

Tradizione: cappelletti in brodo di carni scelte
Nido di rondine gratinato, patate, radicchio trevigiano
e pomodori confit

SECONDI PIATTI

Gran selezione di bollito, le sue salse e mostarde in
accompagnamento
Porchetta di maialino, albicocche e Albana, patate al
rosmarino e ortaggi al gratin

DESSERT

Cestino croccante, tiramisù cremoso e anice stellato

**INTERO PERCORSO DEGUSTAZIONE €
58,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
(COPERTO INCLUSO)**

**VALORE DEL MENU € 80,00 A
PERSONA (COPERTO INCLUSO - 4
CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO
INCLUSI - ALTRE BEVANDE ESCLUSE)**





*Menù ridotto bambini
Fino a 14 anni compiuti*

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi con piadine del Mastin
Vecchio

PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo

o

Strozzapreti al Ragù della tradizione

SECONDI PIATTI

Medaglione di filetto con patate arrosto

DESSERT

Cestino croccante, tiramisù cremoso e anice stellato

**INTERO PERCORSO DI DEGUSTAZIONE
€ 36,00 BEVANDE ESCLUSE (COPERTO
INCLUSO) A PERSONA**

