

Martedì 25 Dicembre 2018

il Pranzo di Natale

il Benvenuto al Tavolo...

Flute di "Oro Rosso" Metodo Classico – Trento DOC – Extra Brut

Croissant salato ai Semi di Papavero e Sesamo farcito al Salmone

Spiedino di Gamberetti dorato

Sardine fritte

A passaggio Canestrelli gratinati

Dalla Cucina...

Zuppa di Castagne e Scampì con Porro croccante

Capasanta grigliata su letto di Patate Viola

Filetti di Triglia in saòr di Cipolla rosa all'Aceto di Mele

Crema di Orata mantecata con Crostino di Pane Nero

Insalata di Seppia con Finocchio e Arancia

Millefoglie di Crespelle con ragù di Astice

Risotto alle Pere Williams, Spada affumicato e fiocchi di Pastorino sardo

Sgroppino

Polpo grigliato su Crema di Patate alla Curcuma

e Radicchio tardivo Trevigiano croccante

Tempura di Code di Gamberoni

Trancetto ai tre Cioccolati su Crema al Rum

Dolce della Tradizione e Frutta secca

Caffè e amari

Dalla Cantina...

Prosecco Treville Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG – V.la Serena

Pinot Grigio – Veneto IGT – Cantine O. Bellia

€ 70,00

Inizio pranzo h. 12.45 (si richiede la massima puntualità) – Evento solo su prenotazione al n. 0421.321145
I posti prenotati lasciati vacanti, se non disdetti almeno 3 giorni prima, saranno conteggiati a prezzo pieno.