

# *Il pranzo di Natale*



*Aperitivo di benvenuto*  
*Sardine panate fritte*  
*Carciofi pastellati*  
*Bocconcini di Baccalà dorato*  
*Crostini misti*

*dalla Cucina...*

*Vellutata di Zucca con bocconcini di Pescatrice*  
*Gramigna di Sedano Rapa e gocce di Liquirizia*  
*Mazzancolle in Saor*  
*Salmone Norvegese Affumicato di nostra produzione*  
*su misticanza e germogli con crostino al burro aromatizzato*  
*Radichio Trevigiano marinato con carpaccio di spada*  
*Crostatina con ripieno morbido di orata e Lime*

*Risotto allo Champagne, battuta di Gamberi rossi siciliani crudi e profumo di Limone*  
*Cavatelli con Ragù di Tonno e Pistacchio*

*Sgroppino all'Agricanto*

*Filetto di Orata gratinato alle Erbe fini con Macedonia di Verdure e Chutney di Mango*  
*Assaggio di Fritto: Calamaretti, Code di Gambero, Canestrelli, Zanchette*

*Assortimento di Frolle caserecce accompagnate da Crema al Mascarpone*  
*Dolce della Tradizione*



*Caffè e Grappe*



*dalla Cantina...*

*Chardonnay - Frizzante - IGT delle Venezie - Ornella Bellia (Pramaggiore-VE)*  
*Grillo - Molino a Vento - Terre Siciliane IGT - Tenuta Orestiadì (Gibellina-TP)*

**€. 65,00**

**Inizio pranzo h. 12.45 (si richiede la massima puntualità) - Prenotazione obbligatoria al n. 0421.321145**  
*I posti prenotati lasciati vacanti, se non disdetti almeno 3 giorni prima, saranno conteggiati a prezzo pieno.*