

MENU S. NATALE

ANTIPASTI

Tortino di mais di Marano con chiodini e cuore morbido di Asiago	<i>Euro 7,00</i>
Code di gamberi in saor e baccalà mantecato	<i>Euro 9,00</i>

PRIMI PIATTI

(da riscaldare)

Pasticcio con porcini, chiodini, e Asiago	<i>Euro 10,00</i>
Pasta e fagioli alla veneta con tagliatelle fatte in casa	<i>Euro 9,00</i>

(da cucinare)

Ravioli ripieni di faraona	<i>Euro 11,00</i>
Bigoletti all'uovo fatti in casa (170 gr.) con sugo di fagianella	<i>Euro 10,00</i>
Bigoletti all'uovo fatti in casa (170 gr.) con gamberi, scampi e zucchine	<i>Euro 11,00</i>

SECONDI PIATTI

Cappone nostrano al fomo	<i>Euro 14,00</i>
Faraona della casa alla salvia	<i>Euro 12,00</i>
Spalla di vitello cotta a bassa temperatura	<i>Euro 14,00</i>
Brasato di manzo all'amarone	<i>Euro 14,00</i>
Moscardini in umido	<i>Euro 13,00</i>

CONTORNI

Cicoria al tegame	<i>Euro 4,00</i>
Carciofi prezzemolati	<i>Euro 4,00</i>

DOLCI FATTI IN CASA

Cubo natalizio di pandoro farcito con crema al mascarpone, caffè e scaglie di cioccolato	<i>Euro 5,00</i>
Bignè caramellati ripieni di crema chantilly al rum	<i>Euro 5,00</i>

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Brut Borgo Molino	<i>Euro 12,00</i>
Abate nero Trento Doc	<i>Euro 22,00</i>
Durello Nostrum Az. Agr. Cecchin	<i>Euro 22,00</i>
Franciacorta Brut Bonfadini	<i>Euro 22,00</i>

BIANCHI

Bocara Cavazza	<i>Euro 12,00</i>
Sauvignon Collio Crastin	<i>Euro 14,00</i>
Gewürztraminer E. Walck	<i>Euro 16,00</i>

ROSSI

Merlot Zonta	<i>Euro 14,00</i>
Syrah Cavazza	<i>Euro 20,00</i>
Merlot Ongaresca	<i>Euro 18,00</i>
Rosso Buvoli	<i>Euro 20,00</i>
Barbera Pelissero	<i>Euro 17,00</i>
Lagrein E. Walck	<i>Euro 17,00</i>
Pinot nero Terlano	<i>Euro 18,00</i>
Valpolicella le Marognole	<i>Euro 14,00</i>
Valpolicella Sup. S. Sofia	<i>Euro 20,00</i>
Ripassa Zenato	<i>Euro 20,00</i>
Ripasso Bertani	<i>Euro 20,00</i>

Per informazioni circa ingredienti o allergeni siamo a Vostra disposizione.