



Pranzo di Natale

Antipasto

Prosciutto crudo d.o.p. con perle di melone invernale
cialda di pane croccante con patè di fegatini e bicchierino di insalata russa

Insalata di mare delle feste con rinforzo di verdure all'agro

Primi Piatti

Pasticcio di lasagne ai carciofi con culatello croccante

Riso camaroli agli scampi mantecato all'arancio

Secondi Piatti e Contorni

Arrosto di vitello al porto con cipolline brasate e patate

Sorbetto al pompelmo rosa

Trancetto di cemia speziato agli aromi con insalatina di valeriana,

sedano bianco di Verona e melograno

Dessert

Panettone e pandoro artigianali con mousse di mascarpone
al passito e copertura al cioccolato fondente

Cestini di frutta fresca e secca

Bevande incluse
€ 38,00 a persona