



25 dicembre 2015

Menu' di Natale

Aperitivo con Prosecco millesimato Paladin

Baccalà mantecato alla vicentina, cubetti di zucca bruciata
su polentina di mais bianco profumata al timo

Tartare di salmone marinato tagliata al coltello
con insalatina di quinoa alla curcuma, germogli alfa-alfa e salsa teriyaki

Lonzino stagionato da noi con pesto di pomodorini al rosmarino
e lamelle di mandorla tostata, accompagnato da morbido di broccoli verdi

Fagottino al farro ripieno di ricotta di bufala e porri
bisque di crostacei e gamberi

Riso Vialone Nano "Az. Agricola Salera" con barbabietola, timo e strachitund

Filetti di pesce sciabola in crosta di fiocco di patate
con lenticchie all'aceto di Jerez e maionese leggera al sedano

Sorbetto fatto in casa agli agrumi

Guancetta di manzo stufata al vino novello "Saltafoss"
con patate dolci allo scalogno

Tortino soffice al lime e semi di papavero con cremoso al mango,
coulis di lampone e neve di cioccolato bianco

Acqua, Caffè, Panettone artigianale
Salbanello igt - PALADIN Manero Bianco igt - TENUTE DEL CERRO Filò Bianco - PALADIN
Spumanti: Brut - CASA COLLIER Moscato Bianco - VILLA ERICA

60 Euro a persona
Bevande incluse

