



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 COLLER    Moscato Bianco - VILLA ERICA

60 Euro a persona  
Bevande incluse

