



Il pranzo di Natale

Lunedì 25 Dicembre 2017 ore 12:30

L' A p e r i t i v o

Gambero marinato, caviale di aringa e crema al mandarino

Taco di mais con granchio e senape

Tartara di manzo croccante, maionese di scampo e limone

I I P r a n z o

Roast-beef di piccione alla liquirizia, rosti di patate e cavolo nero

Tortelli in brodo ristretto di cappone

Risotto all'Amarone della valpolicella, Asiago stravecchio e ginepro selvatico

Brasato di guancia di manzo

Tarte tatin di mele con gelato al cardamomo

Il nostro panettone a lievitazione naturale

Il Menu di Natale

è proposto ad € 110 a persona oppure € 150 con vini abbinati





San Silvestro

Domenica 31 Dicembre 2017

L' A p e r i t i v o

Gambero in tempura e maionese al coriandolo
Cicoria, caprino e miso
Millefoglie di patata e fegatino

L a C e n a

Granchio reale, crema d'uovo e senape, grano saraceno soffiato e trucioli di fegato grasso

Brodetto di cipolla dolce, merluzzo mantecato, ostrica e uova di aringa

Maialino cremoso e croccante

Risotto al cavolo nero, acciuga, capperi, sechuan e limone

Capriolo, mirtillo rosso e rapa

Cotechino tradizionale e lenticchie

Passion fruit, nocciola e cioccolato

La piccola pasticceria

Il Menu di San Silvestro è proposto ad € 200 a persona
oppure € 250 con vini abbinati



JRE
GIUNTA REGIONALE