

# Pranzo di Natale 2017

VELLUTATA AI FIORI D'INVERNO  
POLIPO SALTATO ALLE ERBETTE AROMATICHE CON CARDI E RADICCHIO MARINATI

SFOGLIA DI FARINA DI CASTAGNE CON CARCIOFI E MORLACCO DEL GRAPPA  
RISOTTO CON CAPPONE IN GUAZZETTO E CHIODINI DEL MONTELLO

BOLLITO DI:  
OCA DEL MONDRAGON CON PURE' DI PATATE  
COTECHINO NOSTRANO CON LENTICCHIE

SALSA VERDE, CREM E MOSTARDA

SCAPPINO DI SPALLA DI VITELLO CON FUNGHI BARBONI  
VERDURA COTTA DI CAMPO

SORBETTO AL MELOGRANO

SFORMATINO DI PANETTONE E CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA ALL'ARANCIO E  
FRAGOLONI

MANDARINI

## MENU' BAMBINI (DAI 3 AI 8 ANNI)

PASTA CORTA AL POMODORO OPPURE AL RAGU'  
PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATINE FRITTE  
DOLCE

## VINI

PROSECCO SPUMANTE ASOLO BRUT D.O.C.G.  
CASA GOBBATO – VOLPAGO DEL MONTELLO

MANZONI BIANCO COLLI TREVIGIANI I.G.T.  
COLLALTO – SUSEGANA

CABERNET-SAUVIGNON MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.  
EMILIO SARTOR – VENEGAZZU'

PROSECCO SPUMANTE ASOLO BRUT D.O.C.G.  
CASA GOBBATO – VOLPAGO DEL MONTELLO

CAFFE'

adulti € 60,00 – bambini € 30,00

