



MENU di Natale

ARROTOLATO DI CAPPONE CON CASTAGNE, PINOLI ED UVETTA
VELI DI CARNE SALADA, MISTICANZA E SCAGLIE DI TOFINO
CAPPUCCI VIOLA IN AGRODOLCE E SPECK DI CINGHIALE

TRANCIO DI TROTA SALMONATA DEL GARDA "EN SAOR" CON INSALATA DI FINOCCHI E POLENTA "BRUSTOLADA"
TORTINO SFIZIOSO DI FROLLA AL FORMAGGIO E ZUCCA, SPECK TRENINO E SALSA DI BONOMI



RISOTTO AL TARTUFO DI TENNO MANTECATO AL MASCARPONE



SORBETTO ALLA MELA VERDE



CONTROFILETTO DI MANZO AVVOLTO IN SFOGLIA E FUNGHI, RIDUZIONE AL BALSAMICO,
CAROTINE BABY AL BURRO E PATATE AL GRATIN



TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO, SALSA ALLA VANIGLIA
AROMATIZZATA ALL'ARANCIA E CRUMBLE ALLE MANDORLE

.....

MENU BABY

SU RICHIESTA - € 18,00

.....

€ 50,00 a persona

Bevande incluse

vini, di nostra produzione, a scelta tra: Rosè Archæ, Merlot e Cabernet Sauvignon

Acqua e Caffè