Menu Santo Natale 2025

Entrée di benvenuto

Salame cotto "Bignami", Pane nero alle noci, ketchup di peperoni gialli (1,8,12)

Antipasti

Cuore di Carciofo di Tudela al forno, Prosciutto Patanegra cotto, glassa al balsamico fatta in casa (12)

Tartare di Fassona, insalata di radicchio trevigiano tardivo, crema di stracciatella, gocce di Porto (7,12)

Primi piatti

Risotto al Parmigiano Reggiano "La Villa bio" 24 mesi, ragù al coltello di cinghiale, fichi caramellati (7,9,12)

Gnudi di zucca, porcini spadellati, gel al basilico (1,3,7)

Secondo piatto

Stracotto di Angus su crema di sedano rapa, Tartufo nero dell'Appennino Emiliano (7,12)

Dessert

Pan di spagna alle castagne, mousse di ricotta al cioccolato, scaglie di cioccolato (1,3,7)

E per finire...

Panettone artigianale, frutta secca e di stagione, flute di prosecco di Valdobbiadene (1,3,7,8)

Acqua, Caffè

70 €

LEGENDA ALLERGENI:
(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)
1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a – 36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.
**Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.*

Menu Santo Natale 2025 vegetariano

Entrée di benvenuto

Pane nero alle noci, cruditè di asparagi, ketchup di peperoni gialli (1,8,12)

Antipasti

Cuore di Carciofo di Tudela al forno, Toma di montagna alla piastra, glassa al balsamico fatta in casa (7,12)

Uovo di Parisi panato e fritto, insalata di radicchio trevigiano tardivo, crema di porri e patate, gocce di Porto (1,3,12)

Primi piatti

Risotto al Parmigiano Reggiano "La Villa bio" 24 mesi, crema di topinambur, melograno, fichi caramellati (7,9,12)

Gnudi di zucca, porcini spadellati, gel al basilico (1,3,7)

Secondo piatto

Millefoglie di patate, Camembert fondente, pere confit, cipolle caramellate (7,12)

Dessert

Pan di spagna alle castagne, mousse di ricotta al cioccolato, scaglie di cioccolato (1,3,7)

E per finire...

Panettone artigianale, frutta secca e di stagione, flute di prosecco di Valdobbiadene (1,3,7,8)

Acqua, Caffè

70 €

LEGENDA ALLERGENI:
(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)
1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a – 36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.
**Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.*