

Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto

Millefoglie di melanzane con pomodorini e formaggio

Crostini al burro con salmone affumicato norvegese

Bresaola punta d'anca della Valtellina
su letto di misticanza

Cortellini caserecci con burro e salvia

Risotto con zucca, funghi porcini e taleggio

Sfoglia reale ai frutti di mare

Tradizionale lessò con pearà,
trilogia di salse nostrane e purè

Composizione di dolci natalizi

Caffè e correzioni



Vini:

Bardolino classico D.O.C. - Cà del Monte

Bianco di Custoza D.O.C. - Cà del Monte

Spumante Brut Casa Diletta - Astoria

Moscato Fashion Victim - Astoria

Acqua naturale e frizzante

€ 36,00

Cenone di S. Silvestro

(Serata con musica)

Cocktail di benvenuto

Salmone affumicato norvegese con crostini e burro speziato

Pesce spada affumicato su letto di rucola

Carpaccio di tonno - Cocktail di gamberetti

Chicchi di Vialone Nano mantecato agli scampi
con sfumatura di prosecco di Valdobbiadene

Cortelloni di gamberi e pesce persico con pomodorini pachino

Cosciotto di maialino ai carciofi e salsa tartufata

Filetto di branzino aromatizzato alle erbetto con patate al forno

Selezione di dolci della Chef

Brindisi con spumante Astoria

Caffè e correzioni

alle ore 1,30 buffet con piccola pasticceria



Vini:

Bardolino classico D.O.C. - Cà del Monte

Bianco di Custoza D.O.C. - Cà del Monte

Spumante Brut Casa Diletta - Astoria

Moscato Fashion Victim - Astoria

Acqua naturale e frizzante

€ 65,00