



MENU' FINE ANNO

31-12-2026

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Tel.: 0165 548510

APERITIVO

*Aperitivo di benvenuto
con Prosecco Millesimato di Merotto
e stuzzichini misti a buffet*

ANTIPASTI

*Stick di guancia brasata con salsa aioli
Baccalà mantecato servito con il suo latte allo zafferano su disco di polenta taragna
Cannolo alla parmigiana con salsa di pomodoro pachino confit
Canederlo di patate con maionese speziata*

PRIMI

*Girella al ragù di cervo con besciamella e crumble di frutti rossi
Risotto alla barbabietola, gorgonzola e nocciole tostate*

SECONDO

*Cotechino su pane al burro e salsa di madeira
accompagnato da purea di lenticchie e verdure*

DESSERT

*Semisfera alla vaniglia ricoperta di cioccolato fondente con cuore al lampone
servita con crumble alle arachidi salate*

BEVANDE

*Acqua
L'informale (az. agr. Curto)
Vermentino (soc. agr. Pala)
Caffè
Brindisi di Mezzanotte con Champagne Brut (Drappier)*

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE