



*Villa Luppis*

## *Menu di Natale*

*2018*

*Aperitivo della Casa con frivolezze, finger food e stuzzichini vari  
Prosecco di Valdobbiadene e aperitivi alla frutta alcolici e non  
Sfoglia di mais con baccalà mantecato, Tataki di tonno in crosta di sesamo  
Gamberone in pasta kataifi, Seppioline alla Veneziana ...*



*Gappasanta e Scampo in guazzetto con cialda profumata alle erbe aromatiche  
Petto d'anatra affumicato con cous cous all'arancia, ruculetta e gocce di aceto balsamico*



*Insalata di piovra e gamberi con rostì di patate e crema di fagioli cannellini  
Porchetta di coniglio al forno con crema di finocchio e crumble al pistacchio*



*Risotto mantecato alla crema di carciofi con medaglioni di rana pescatrice, salsa al corallo e carciofi  
fritti*

*Risotto mantecato alla crema di carciofi con ragù di cinghiale e carciofi fritti*



*Ravioli al radicchio e mascarpone con crema di formadi Frant, uva passa e radicchio  
spadellato*



*Trancio di pesce spada alle erbe con flan di zucca e cime di rapa spadellate  
Parrè di agnello alle erbe con crema di zucca e cime di rapa spadellate*



*Sorbetto all'ananas*

*Tortino caldo al cioccolato con crema inglese al gianduia e Lamponi*



*Selezione di vini etichettati dalla cantina di Villa Luppis*

*Landoro e panettone della Tradizione*



*Caffè e liquori*