## Menu di pesce

APERITIVO DELLA CASA CON FRIVOLEZZE E FINGER FOOD PROSECCO DI VALDOBBIADENE E APERITIVI ALLA FRUTTA SFOGLIA CON BACCALÀ MANTECATO, SARDE IN SAOR, FRITTO MISTO CON POLENTINA MORBIDA, SEPPIOLINE ALLA VENEZIANA

INSALATA DI BACCALÀ AL VAPORE CON SALSA Allo zafferano e melagrana

CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO DI CANNELLA CON CODE DI GAMBERO IN TEMPURA E PORRO ARROSTITO

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO CON GUAZZETTO DI SCAMPI

RISOTTO MANTECATO ALLA RAPA ROSSA CON CAPESANTE AFFUMICATE E MANDORLE

TAGLIATA DI PESCE SPADA ALLE ERBE Con tortino di carciofi e salsa al caciucco

> SORBETTO ALL'UVA FRAGOLA CON CARAMELLO AL VINO ROSSO

GIRELLA NATALIZIA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE E LAMPONI

PANDORO E PANETTONE DELLA TRADIZIONE CON ZABAIONE CALDO

CAFFÈ, LIQUORI E DIGESTIVI SELEZIONE DI VINI DELLA CANTINA DI VILLA LUPPIS



## Menu di carne

APERITIVO DELLA CASA CON FRIVOLEZZE E FINGER FOOD PROSECCO DI VALDOBBIADENE E APERITIVI ALLA FRUTTA MOUSSE DI FORMAGGIO ERBORINATO CON CIALDA, COUSCOUS CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, CUBO DI FRITTATA CON SENAPE E OLIVE TAGGIASCHE, POLENTINA CON RAGÙ DI MANZO ALLA PAPRIKA

INSALATA DI TACCHINELLA E CECI CON SALSA ALLO ZAFFERANO E MELAGRANA

CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO DI CANNELLA CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E CROCCHETTA DI PORRI E PATATE

RISOTTO MANTECATO ALLA RAPA ROSSA Con stracotto di cervo e crema di burrata

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO CON CREMA DI MORLACCO E SALSICCIA NOSTRANA

MEDAGLIONE DI VITELLO IN CROSTA DI PANE CROCCANTE CON TORTINO DI CARCIOFI E CAVOLO NERO

> SORBETTO ALL'UVA FRAGOLA CON CARAMELLO AL VINO ROSSO

GIRELLA NATALIZIA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE E LAMPONI

PANDORO E PANETTONE DELLA TRADIZIONE CON ZABAIONE CALDO

CAFFÈ, LIQUORI E DIGESTIVI SELEZIONE DI VINI DELLA CANTINA DI VILLA LUPPIS

