



MENU' DI NATALE 2021



ANTIPASTO

Pepite fritte di ceci su vellutata alla zucca e zenzero.

PRIMO

Calamarata al pesto di pistacchio, buccia d'arancia e pomodori secchi.

SECONDI

Bon bon di fagioli in umido con salsa di pomodoro e porcini.

Zucca con granella di nocciole.

DOLCI

Biancomangiare con frutti di bosco.

Persempre Bianco Veneto
I.G.T.
Azienda Terre Gaie

Valpolicella Valpantena
Superiore
Azienda Costa Arente

Spumante fior d'arancio
D.O.C.G.
Azienda Veronese

€ 65,00 a persona

