



# Menù DI NATALE

Piccolo aperitivo di benvenuto

Cannolo salato alla zucca e erborinato

Crostino di pan brioche con salmone marinato al Gin  
e maionese all'erba cipollina

Prosecco B38

## Antipasto

Carpaccio di manzo con frolla salata, Radicchio e yogurt alla senape

## Primo

Risotto alla rapa rossa con crema di Asiago e nocciole tostate

Tortello allo stracotto di manzo con cime di rapa brasate

in abbinamento: Pinot Grigio Bartolomeo da Breganze

## Secondo

Coscia di cappone cotta a bassa temperatura con composta di mele,  
polvere di rafano e melograno

in abbinamento: Cabernet Maculan

## Dolce

Mousse allo zabaione con croccantino alle mandorle

Panettone e Pandoro con salsa al mascarpone

in abbinamento: Dolce

Bartolomeo da Breganze

**€ 56** per persona