




















PROPOSTE DELLO CHEF PER DEFINIZIONE MENU NATALIZIO 2024

Antipasti

- Insalata invernale di mare tiepida con verdure croccanti 
- Cocotte di funghi al profumo di tartufo 
- Crostatina di brisée alla «Lorraine» e fonduta di taleggio
- La nostra selezione di salumi, formaggi e giardiniera fatta in casa
- Carpaccio di salmone marinato al lemongrass con verdure julienne 
- in citronette all'arancia
- Carpaccio di punta d'anca con crema di parmigiano e brisée di avocado
- Terrina con crema di legumi e gamberi al timo 

Primi piatti

- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» al radicchio tardivo  
di Treviso e scamorza affumicata
- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» con la salsiccia 
del nostro norcino e castagne
- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» alla barbabietola rossa  
con zola dolce e riduzione al balsamico
- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» con funghi di stagione  
e crumble alle mandorle
- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» alla zucca e amaretti  
- Riso carnaroli invecchiato due anni selezione «Salera» al limone e gamberi  
- Il casoncello dell'Antico, con burro, salvia, pancetta croccante
e grana padano DOP
- Caramella di ricotta all'erba cipollina in salsa di pistacchio e crema di limone 
- Raviolo di persico in crema di cime di rapa e broccoletti 
- Fagottino di crepes gratinato con funghi porcini e Branzi giovane 
- Calamarata con calamari e pomodoro fresco 
- Strozzapreti di pasta fresca al salmi di cervo
- Garganelli di pasta fresca al ragù di carni miste

PROPOSTE DELLO CHEF PER DEFINIZIONE MENU NATALIZIO 2024

Secondi piatti

Guancia di manzo stracotta con polenta morbida al rosmarino

Manzo all'olio con polenta nostrana


Petto di tacchinella della tradizione ripieno con salsiccia,
castagne e uvetta, con patate al forno


Cotechino nostrano con zuppetta di lenticchie

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
con salsa di cipolla rossa cotta alla birra e insalatina di crauti in agro

Filetto di branzino in crosta di patate e zucchine con misticanza in salsa yogurt 

Dessert

Panettone artigianale con crema al mascarpone e rum 

Goloso al cioccolato con crema inglese 

Crostata con marmellata di frutta di nostra produzione 