



Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2019

APERITIVO AL TAVOLO

Tartare di Garronese veneta con Monte Veronese
e sorbetto di cipolla in saor

*Insalata di gallina Grisa, emulsione di uovo alla carbonara
e speck dell'Alto Adige*

Anguilla affumicata e caramellata, foie gras, mela verde,
polvere di frutti rossi

MENU

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone della Lessinia

*Riso, castagne, maialino croccante,
recioto della Valpolicella*



Un assaggio di cotechino e pearà

*Brasato di manzo all'Amarone con purea di patate all'arancio
e broccolo fiolaro di Creazzo*

DESSERT

Buffet di dolci natalizi a cura del nostro pasticciere

Caffè, caramelle all'Amarone e cioccolatini

Panettone artigianle "INFERMENTUM"

55

Per persona (acqua, vino e caffè inclusi)



Bunch di S. Stefano

26 DICEMBRE 2019

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto di Montagna al coltello

Soppressa dello Schioppo

Porcaloca

Spalla cotta di San Secondo

Baffa di suino affinata in Amarone

Formaggio della Lessinia

affinato nelle vinacce dell'Amarone

Erborinato di Corrado Benedetti ai frutti rossi

Ruota di grana padano DOP

Asiago stravecchio

Mostarda cremonese, gelatina di cacao e

birra, gelatina di Amarone della Valpolicella,

conserva di mele speziate

PRIMI

Lasagnetta al ragù di farona

e radicchio di trevisano

Risotto mantecato alla crema di zucca,

Valpolicella e Grana Padano

Canederli ai formaggi

e speck in brodi di manzo

CONTORNI

Verdure di stagione in pinzimonio

Verdure di campo saltate

Zucca infornata con capperi e olive

Finocchi gratinati in salsa Mornay

SFIZIOSITÀ DI PESCE

Polentina morbida e baccalà alla vicentina

Gamberoni in salsa cocktail

Acciuga del mar Cantabrico, burro salato

e pane alle segale

INSALATA

Insalata di radicchio, frutta secca,

aceto balsamico e Grana Padano



SECONDI

Stinco di vitello laccato al miele

con polenta di Storo

Coscia d'oca confit all'arancio, pepe Timut,

purea di patate

Rombo in crosta di erbe con patate, carciofi

e pomodorini canditi

DOLCI E FRUTTA

Ananas, mandarini, arachidi, noci e pistacchi

Pasticceria mignon, panettone e pandoro

Mele cotte nel vin brulé con crema soffice alla

cannella



S. Silvestro

31 DICEMBRE - 31 DECEMBER

APERITIVO AQUALUX

Ostriche fin de claire

Oysters/Austern

Capesante arrostate, Aperol e limone

Scallops, Aperol, lemon/Jakobsmuscheln, Aperol, Zitrone

Tartare di ricciola al profumo di gin, menta e lime

Amberjack tartare, Gin mint, lime/Brassetartar Gin Minze Limetten



GALA DINNER

Storione di Calvisano Marinato, frutti rossi, latte di mandorla affumicata, caviale calvisius

Marinated Sturgeon red berries smoked almond milk caviar

Marinierte Stoer Waldbeeren geraeucherter Mandelmilch Kaviar

Riso, busara di scampi, scampo marinato, polvere di alghe e kaffir lime

Rice scampies seaweeds powder lime/Reis Scampi Algenpulver Limetten

Canellone di scorfano, carciofi, bouillobaisse della laguna e zafferano di Pozzolengo

Scorpion fish rolled lasagna fish and saffron sauce/Rotbarsch gerollte Lasgana Fish-Safran-Sauce

Sorbetto all'arancio, anice e Pernod

Orange anis Pernod sorbet/Apfelsine- Anis- Pernod-Sorbet

Medaglione di manzo arrostito , castagne affumicate, melograno , tartufo

Medaillon of beef smoked chestnuts pomegranate truffle

Rindsmedaillon geraeucherter Kastanien Granatapfel Trueffel

Cioccolato Orelys, grappa, banana e tabacco

Chocolat Orelys grappa banana tobacco/Schokolade Orelys Grappa Banane Tabak

140 per persona

(aperitivo, ¼ vino bianco, ¼ vino rosso, acqua, caffè e digestivo inclusi Spumante o Champagne per il brindisi esclusi)

(aperitivo, ¼ white wine, ¼ red wine, water coffee e digestivo inclusi Spumante o Champagne per il brindisi esclusi)



New Year's Brunch

1 GENNAIO - 1 JANUARY

Ostriche Belon du Belon
Oysters/Austern

Gamberoni e scampi alla catalana
Prawns and scampies Catalana/Garnelen Scampies Catalana

Trota alpina, salvia, mango e schiuma di olio del Garda
Trout sage mango oil foam/Forelle Salbei Mango Oelschaum

Salmerino alpino in saor
Marinated char with onions/Marinierte Saibling mit Zwiebeln

Polentina morbida e renga in saor
Polenta marinated herring with onion/Polenta marinierte Hering mit Zwiebeln

Moscardini in guazzetto
Squids in tomato sauce/Kalamar in Tomatensauce

Pennoni giganti all'astice e broccolo fiolaro di Creazzo
Pennoni lobster broccoli/Pennoni Hummer BrokKoli

Formaggi locali con composte e gelatine
Prosciutto crudo di Soave leggermente affumicato - Salame nostrano della Valpolicella - Coppa di testa
Strolghino di culatello

Terrina di quaglia all'uva con gel di moscato
Quail terrine grape moscato jelly/Wachtelterrinen Trauben Moscatogelees

Cannellone di magro e caviale di tartufo
Cottage cheese and spinach rolled lasagna truffel/Quark-Spinat-gerollte Lasagna Trueffel

Sella di vitello in bellavista con salsa al porto, tartufo e foie gras
Saddle of veal Porto wine sauce truffel goose liver/Kalbsruecken Portoweinsauce Gaenseleber Trueffel

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils/Cotechino mit Linsen

Verdure di stagione al vapore, millefoglie di patate e cipolle, assortimento di insalate, pomodori gratinati
Steamed vegetables potato and onion pie salads broiled tomatoes
Gedaempfter Gemuese Kartoffel-Zwiebel-Brei Salat Ueberbackene Tomaten

Assortimento di pasticceria e frutta fresca di stagione
Fresh fruit and pastry/Obst und Gebaeck

35 per persona

(acqua, succhi e caffè inclusi - water, juices and coffee included)