



Bunch di S. Stefano

26 DICEMBRE 2021

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto Veneto di Montagnana al coltello

Mortadella di cinghiale al tartufo

Soppressa veneta

Petto d'anatra affumicato

Baffa di suino affinata in amarone

Formaggio L'Opera

Puzzone di Moena

Asiago stravecchio

Formaggio ubriaco al Raboso

SFIZIOSITÀ DI PESCE

Baccalà mantecato alla veneziana

Salmerino alpino in "saor"

Polenta e luccio alla gardesana

*Rana pescatrice in guazzetto con
guanciale, arancio e finocchietto selvatico*

SECONDI

Carrè di vitello al forno
con salsa al Lugana

Maialino da latte in porchetta

PRIMI

Cannelloni di faraona e carciofi su fonduta
di pecorino

*Risotto mantecato al Monte Veronese ,porri
brasati, salsa di maialino al profumo di
rosmarino e cannella, polvere di speck*

Canederli ai formaggi al burro nocciola

CONTORNI

Zucca al forno con capperi e olive

Verdure di campo saltate

Radicchio trevisano in agrodolce

*Finocchi gratinati ai semi di finocchio e
salsa Mornay*

Patate cotte nel grasso d'oca

DOLCI E FRUTTA

Ananas, mandarini, arachidi, noci e pistacchi

Pasticceria mignon, panettone e pandoro

Mele cotte nel vin brulé

con crema soffice alla cannella

45

Per persona (acqua, succhi e caffè inclusi)