



Menù di Natale 2025

Benvenuto di zucca delica con scaglie di mandorle tostate

ANTIPASTI

Soufflé di spadone di Treviso affumicato su fonduta di morlacco con petalo di pancetta
Lonza di maiale marinata agli agrumi su nido di cappuccio viola

PRIMI

Gnocchi di radicchio spadellati con burro fuso chiarificato di malga e ricotta del Cansiglio
Pappardelle antica tradizione Andalini alle noci

SECONDO

Suprema di faraona ripiena ai marroni di Combai
Patate al forno al rosmarino
Finocchi in tecia

DESSERT

Semifreddo alla zucca su specchio di zabaione al porto e nocciole caramellate

DALLA CANTINA

Prosecco DOCG "Picchi del Moro"
Cantina "Le Rive"
Cantina "Le Monde"
Cantina "Nardin"
Caffè e bevande inclusi

€70.00

A PERSONA

