

Pranzo di Natale



Benvenuto della cucina

Antipasti

Bis di carpacci:

-di vitellone, con stracciatella e pomodori secchi marinati

-di carne salà di Nostra produzione

*Medaglioni di polenta, con lardo di Patanegra, con funghi e formaggio,
con cotechino nostrano*

Primi piatti

Ravioli ripieni al Monte Veronese mantecati con salsa alle noci al profumo di timo

Risotto cacio, pepe e tartufo avvolto nel prosciutto crudo di Sauris

Secondo piatto a scelta tra:

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura

con riduzione di Amarone della Valpolicella, purè di fave e melagrana

oppure

Tagliata di controfiletto di Angus su letto di radicchio tardivo,

gocce di aceto balsamico e Vezzena

Dolce di Natale

acqua, vino Valpolicella e Prosecco, caffè