

MENU' DI NATALE 2019

Benvenuto dello Chef

*Souffle' di broccolo di Torbole su vellutata di curcuma
Mousse di castagne avvolta in carciofo con spolveratina di
mandorle tostate*

Chenelle di polenta gratinata alla crema di baccala'

*Raviolo fatto in casa con speck e radicchio lavorato al burro
bianco*

*Risottino agrodolce al limone mantecato al profumo di
scamorza affumicata*

Sorbetto della casa

Cappone ruspante rosolato al pistacchio

*Crostatina di Linz tiepida su salsa alla vaniglia
con mousse al cioccolato bianco*

45,00€ a persona compreso acqua e vino