

Santo Natale 2023



Antipasti

*Salmone affumicato in casa con fiori di cappero di Pantelleria,
burro salato francese, bouquet di radicchio di Treviso
croccante e salsa Alfredo* 18

*Cuori di carciofo con fonduta di taleggio al tartufo nero, spinacine
e crouton di cipolla di Tropea* 18

*Tegamino di fromage de chevre con focaccia fatta in casa e
crumble di frutta secca disidratata* 16

I primi

Tagliolini verdi gratinati tradizione Alfredo 15

*Risotto con scampi di Chioggia, fumetto al timo e zest al cedro
(min x 2)* 44

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone 15

*Ravioli ripieni di patate di Lamou e tartufo nero di Norcia con
ragù di capperante e gamberetti* 20

Santo Natale 2023



1 secondi

*Il Bollito di Alfredo con cappone, musetto, manzo e lingua, puré
verdura cotta, salsa verde, cren e mostarda* *28*

Baccalà Ragno alla Vicentina con polenta Taragna *28*

*Guancetta cotta a bassa temperatura con puré di patate di Lamón
E salsa ai mirtilli neri selvatici* *25*

*Nido di radicchio in cialda di sesamo con casatella Trevigiana
e vecchio balsamico* *18*

Coperto *3*