

Santo Natale 2024



Antipasti

*Salmone affumicato in casa con fiori di cappero di Pantelleria,
burro salato francese, puntarelle
croccanti e salsa Alfredo* 18

*Cuori di carciofo con fonduta al taleggio, spinacine
e crouton di pane alla cipolla di Tropea* 18

Gamberoni alla catalana 18

I primi

Tagliolini verdi gratinati tradizione Alfredo 18

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

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone 18

Casunzei all'ampezzana 18

Santo Natale 2024



9 secondi

*Il Bollito di Alfredo con cappone, musetto, manzo e lingua, purè
verdura cotta, salsa verde, cren e mostarda* *30*

Baccalà Ragno alla Vicentina con polenta Taragna *30*

*Guancetta di vitello CB7 con purè di patate di Lamou
e salsa ai ribes rossi* *25*

*Fiore di d'inverno in cialda di sesamo con casatella Trevigiana
e vecchio balsamico* *18*

Coperto *5*