

Menù di Natale

*Vitello tonnato con i fiori del capperò
E voule van con fonduta di formaggi*

Maranghin bianco frizzante 2022 biologico

∞

Gnocchi della casa con Blu 61 e mandorle

*Risotto radicchio tardivo di Treviso
e rosso riserva, mantecato con asiago stravecchio*

∞

*Faraona arrosta e faraona ripiena
accompagnato da erbe spadellate, carciofi
e patatine sabbiate*

Le grotte rosso veneto Tenuta San Basilio 2020

∞

Sorbetto al limone

*Mousse ai frutti di bosco e cioccolato bianco
Fior d'arancio Parco del Venda*

