



Natale 2017

Antipasto

Tortino al radicchio di Treviso su fonduta di pecorino tartufata

Involtino di salmone e panna acida, baccalà mantecato

Bicchierino con polenta e spuntino "in Saor"

Primi piatti

Zuppetta di carciofi con uovo di quaglia in camicia

accughe e pomodorino confit

Tortelli al nero di seppia ripieni di baccalà, olive taggiasche

su crema al peperone e spuma di polenta

Secondo piatto

Filetto di vitello in crosta di erbe

Patata ripiena e cavolo nero saltato

Cinghiale in agrodolce

Dessert:

Tortino al cioccolato e arancia con cuore caldo

su salsa alla vaniglia

Euro 45,00 vini esclusi



Foza, Altopiano di Asiago 7 Comuni



*Vini Proposti per il pranzo di
Natale 2017*

Bianchi Fermi

Bianco di Custoza Sartori 10,00

Dalis di Endrizzi (nosiola, Chardonnay, Sasuvignon) euro 14,00 (al bicchiere 3,00)

Masetto Bianco Di Endrizzi euro 20,00

Prosecco Extra dry Borin 12,00

Prosecco Bortolotti Brut euro 15,00 (al bicchiere 3,00)

Prosecco Brut Duca di Dolle Euro 17,00

Endrizzi Trento doc 2012 PianCastello Riserva,

Metodo Classico Riserva 48 mesi euro 20,00

Rossi

Salbanello di Paladin euro 10,00

Teroldego Endrizzi euro 14,00 (al bicchiere 3,00)

Cabernet Cicogna Cavazza 19,00 (al bicchiere 4,00)

Pinot Nero Endrizzi 19,00

Sirah sicilia 14,00

