

# Menù del Pranzo di Natale

*Aperitivo della casa*

## *Antipasti*



Caponatina di melanzane alla Siciliana  
Tortino di sfoglia con insalata di merluzzo fresco alla gremolada  
Bocconcini di polenta maranina al ragout di Orata  
Capesante gratinate con croccante al Cren  
Per cominciare proponiamo un antipasto a base di pesce e verdure  
in maniera tale che le verdure esaltino il sapore fine del pesce

## *Primi Piatti*

Cannellone di crespella ai carciofi e salsa di pomodori confit  
Risotto Vialone Nano alla zucca e radicchio di Treviso  
Proponiamo delle crespelle con la delicatezza dei carciofi e l'aroma deciso dei pomodori confit  
Assieme il risotto vialone nano con il contrasto dolce amaro di zucca e radicchio

## *Secondi Piatti*

Controfiletto di Scottona al Valpolicella e Tartufo Nero  
Oppure  
Trancio di pesce spada al cartoccio al forno  
Per permettere a tutti la scelta preferita lasciamo discrezione ad ognuno di scegliere  
se prendere il secondo **di carne**, dove per esaltare il sapore della carne di scottona proponiamo l'abbinamento  
con Valpolicella e tartufo oppure in alternativa per chi desiderasse il secondo  
**di pesce** proponiamo il pesce spada cotto al cartoccio con vino, aromi e profumi

## *Contorni*

Misti cotti e crudi di stagione  
L'insalata mista completa l'accompagnamento ai secondi con piatti di verdure cotte  
elaborate con diversi aromi e con ricette originali

## *Dolce*

Semifreddo all'ananas e chicche di mela cotogna

## *Caffè Biologico Fusari*

**Il pranzo esclusi vini e superalcolici viene 45,00 euro a persona.**

Su richiesta, solo per i bambini sotto i 10 anni, serviamo un menù semplice con  
Pasta corta al pomodoro e poi hamburger o cotoletta con patate fritte ed il dolce a 25 euro

*25 Dicembre 2018 Ore 12.30-13*  
*Ristorante alla Campagna*

*San Giovanni Lupatoto (VR) 045 545513*