

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