

Pranzo di Natale 2022

Antipasti

Polpo al vapore con gazpacho di pomodoro, zenzero e menta 12,00 Selezione di salumi con marmellata di cipolle rosse 11,00 Flan di spinaci con sablè salati alla paprica su salsa di parmigiano 10,00

Primi

Maccheroncini con zucchine, speck e ricotta affumicata 12,00
Risotto con radicchio di Verona, noci e Monte veronese 12,50
Tagliolini al tartufo nero in cialda di grana 14,00
Cavatelli fatti in casa con pesce spada, granella di pistacchi e scorzette di limone 13,00
Spaghetti allo scoglio 18,00

Secondo

Spaghetti alle vongole veraci 17,00

Frittura mista di pesce 18,00

Perle di mare 21,00

Spada affumicato, salmone affumicato, polipo, insalata di mare, gamberetti in salsa rosa
Tulipano di pesce spada con olive taggiasche e pomodorini al timo 19,00

Costata di black Angus ai ferri 19,50

Filetto di black Angus al pepe verde 18,50

Tagliata di black Angus con radicchio stufato e Monte veronese 18,00

Dolci

Tiramisù al caffè 5,50

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia 6,50 Tartelletta di frolla al lime con fiamme di meringa alla francese 6,50

Rollè di cioccolato con vellutata di formaggi e marmellata ai frutti di bosco 6,00

