

Entreé di benvenuto con aperitivo

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato al timo su letto di radicchio rosso

Sopressa stagionata con Zucca in "saor"

Tortino di funghi chiodini su crema Piave Oro e polvere di prezzemolo

PRIMI

Gnocchetti di zucca al Morlacco del Grappa e sfoglia di Speck

Ravioli al ragù d'Oca in salsa di porri arrostiti

Sorbetto alla Melagrana

SECONDI

Capocollo all'imperiale

Faraona glassata all'arancia

contorni di stagione

DOLCE

Panettone Agricolo con crema al Mascarpone

Caffè e biscotteria

70€ a persona abbinamento vini compreso

30€ menu bambini (2-10 anni)

