

# *Menù 5 dicembre*

## *Antipasti*

*Tartara di manzo con insalatina di broccolo fiolaro alla mediterranea*

*Carciofo croccante in crosta ripieno al morlacco del Grappa*

## *Primi Piatti*

*Risotto con zucca porcini e rosmarino*

*Cappellacci ripieni con prosciutto Sauris e Piave spadellati con radicchio di Treviso*

## *Secondo piatto*

*Guancetta di patanegra brasata al valpolicella ripasso*

*Patate al forno aromatizzate alle erbe*

*Verdura cotta*

## *Dolce*

*Strudel di castagne con salsa al kaki e gelato alla vaniglia*

*Caffè*

*acqua*

*Vini in bottiglia selezionati dal nostro sommelier*

**€ 50**