



MENÙ di NATALE GASTRONOMIA

ANTIPASTI

- Tartufini 4 colori ai formaggi e speck Torresan Gran Riserva
- Cestini di pasta brisè con mousse di radicchio di Treviso e salsiccia del Montello
- Flan al cavolo rosso con salsa di zucca
- Mini cheesecake al salmone

PRIMI PIATTI

- Lasagne con funghi porcini, castagne e fontina di Cavalese
- Lasagne alla zucca, salsiccia del Montello e scamorza pugliese affumicata
- Pasticcio al ragù
- Crespelle con salmone, radicchio di Treviso e stracchino

SECONDI PIATTI

- Arrosto di vitello con prosciutto crudo Torresan e radicchio di Treviso grigliato
- Rotolo di faraona con funghi porcini, brie francese e noci
- Lonza di maiale con Speck Torresan Gran Riserva, Bastardo del Grappa e senape

CONTORNI

- Patate al forno
- Caponata di verdure
- Misto funghi trifolati

**Prenotazioni entro
Sabato 17 Dicembre
al 342.1049698**



MENÙ di NATALE *MACELLERIA*

ROTOLO DI VITELLO:

- Zucca, scamorza pugliese e crema al tartufo
- Prosciutto crudo Torresan e radicchio di Treviso grigliato
- Speck Torresan Gran Riserva e funghi porcini

ROTOLO DI FARAONA:

- Prosciutto cotto alla brace "Braciotto", Asiago DOP e carciofi a spicchi
- Noci, brie francese e funghi porcini

ROTOLO DI ANATRA:

- Castagne, zucca e guanciaie del Montello Torresan
- All'arancia di Sicilia

LONZA DI MAIALE TORRESAN FARCITA

- Pancetta affumicata del Montello, finferli e polpettone Torresan
- Speck Torresan Gran Riserva, pastin Torresan, melograno e noci

CAPPONE:

- Pancetta stufata del Montello, erbe al vapore e nocciole

Prenotazioni entro
Sabato 17 Dicembre

Falzè di Trevignano 342.1049698
Montebelluna 0423.370464
Ponzano Veneto 346.5361958