



# MENU di NATALE

**Menu a Scelta tra quanto proposto, un piatto per portata**

**Il pranzo avrà inizio alle ore 12.00**

## **ANTIPASTI:**

Antipasto della Casa:

Sopressa, Coppa, Porchetta e Verdure in Agrodolce

Antipasto Vegetariano:

Vol au Vent con Dadolata di Verdure e Scamorza,  
Crostino con Radicchio Tardivo di Treviso e Asiago  
Indivia Belga con Mousse alle Carote e Noci

Antipasto Sfizioso:

Conchiglia di Sfoglia con Composta di Zucca e Speck  
Polentina Grigliata, Sopressa e Funghi e  
Insalatina di Finocchio Melagrana e Arancia

## **PRIMI:**

Pasticcio di Carne

Pappardelle al Ragù di Cinghiale

Gnocchi di Patate con Gorgonzola e Noci

Cappellacci Ripieni con Salsa al Burro Erborinato

Zuppa di Zucca Patate e Zenzero



# **SECONDI con CONTORNO ABBINATO:**

Baccalà alla Vicentina con Polenta e Patate Prezzemolate  
Filetto di Maiale alle Castagne con Radicchio Tardivo di Treviso ai Ferri  
Bollito Misto di Gallina, Lingua, Manzo, Testina e Cotechino con Purè  
Roastbeef al Pepe Verde con Patate Fritte  
Cinghiale in Umido con Verdure Spadellate  
Rotolo di Vitello al Forno con Verdura Cotta

## **DOLCI:**

Tronchetto di Natale  
Strudel di Mele  
Composta Croccante di Mele e Cannella  
Semifreddo al Torrone  
Gelato alla Vaniglia con Frutti di Bosco Caldi

€ 35,00 a persona, Bambini fino ai 10 anni € 20,00  
si richiede caparra di € 10,00 a persona

Onde evitare spiacevoli equivoci,  
**NON FACCIAMO BIS DI NESSUN PIATTO  
E NON SI POSSONO AVERE VARIAZIONI DEI PIATTI, PER UN  
MOTIVO SOLO ORGANIZZATIVO DELLA CUCINA**

**PRENOTAZIONI ENTRO SABATO 15 DICEMBRE**



*Trattoria da Ismene di Martignago Fabio*