

# *A menù di Natale*

## *Antipasti*

*Roast beef di manzetta con composta di cipolle rosse di Tropea e chips di peccorino al tartufo*

*Euro 18,00*

*Gallina Grisa della Lessinia in saor con croccante di polenta di Storo*

*Euro 15,00*

## *Primi piatti*

*Maccheroncini al torchio con salmi di lepore e pistacchi di Bronte*

*Euro 14,00*

*Paglia e fieno al ragù di faraona e tartufo nero*

*Euro 14,00*

## *Secondi piatti*

*Brasato di Angus scozzese con riduzione di verdure e polenta di Storo*

*Chips di Bagoss*

*Euro 20,00*

*Suprema di faraona con crema di patate allo zafferano e tartufo nero della Lessinia*

*Euro 20,00*

## *Dolci*

*Crema di zabaione tiepida con lingue di gatto*

*Euro 9,00*

*Cannolo con pistacchi e fondente*

*Euro 9,00*