

# *Il menù di Natale*

## *Antipasti*

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

*Euro 20,00*

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

*Euro 18,00*

## *Primi piatti*

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

*Euro 14,00*

*Tortellini di Borghetto in brodo di cappone*

*Euro 16,00*

## *Secondi piatti*

*Chateaubriand lardellato ai tre sughi tartufo, porcini, amarone*

*Euro 25,00*

## *Dolci*

*Torta di mele caramellate calda con gelato alla vaniglia*

*Euro 9,00*

*La coppa della "Vecchia Bottega"*

*Pesca scioppata, gelato alla vaniglia artigianale, granella di sbrisolona, riduzione balsamico*

*Euro 10,00*