

Cenone 2026



Aperitivo di Benvenuto con crema di cannellini e
coda di Gambero

ANTIPASTO

Flan di Zucca Delica con tartufo nero del Grappa
mousse di gorgonzola e radicchio tardivo

Moscardini alla veneziana con polenta
bianca di fioretto

PRIMO

Risotto con Carciofi Fave e crema di Pecorino

Pappardella al nero di seppia farcita con Baccala alla
Vicentina e bisque di crostacei

Sorbetto al Mandarino

SECONDO

Guancetta di maialino Iberico brasata con vino rosso,
Purè cremoso e radicchio alla griglia

DESSERT

Dolce della Casa
Caffè

Buffet di Frutta Fresca e Pandoro

E' gradita la prenotazione

Potete contattarci ai numeri: 0423 83317 – 3492953395