



Pranzo di Domenica
21 Dicembre 2025

PER COMINCIARE

Spritz all'Arancio Valentini, Valdobbiadene Prosecco brut Le Colture,
Aperitivi analcolici alla frutta
Verdure di stagione dorate, Tegole alla Paprika e alle Olive, Sfogliatine croccanti

SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

IL RISOTTO CON LE PERLE DI TREVISO

Riso Carnaroli grezzo Tenuta La Fagiana al Radicchio rosso di Treviso e Casatella

SORBETTO ALLA MELA E LIME

Sorbetto alle Mele Granny Smith e Lime

IL MANZO 34.68

Biancostato di Reale Piemontese affumicato, il suo Fondo a Ginepro
Platate rustiche al Rosmarino e Chutney di Mele e Zenzero

LA NOSTRA PASTICCERIA

Pan di spagna con Crema chantilly alla Vaniglia Wafer al Cioccolato e gelée al Lampone

PER CONCLUDERE

Il Panettone della Tradizione e un Brindisi di Augurio

Vini Le Rive: Chardonnay, Cabernet Franc e Moscato Giallo
Acqua Microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità

Pane integrale con semi naturali e lievito madre, cotto in forno a legna

Prezzo a voi riservato a persona adulta € 50.00 iva compresa

Sarà nostra cura il ripasso delle portate principali. Per una migliore gestione della sala e della cucina, si chiede di comunicare il numero corretto dei commensali e la presenza di eventuali intolleranze alimentari almeno una settimana prima dell'evento.