

Menù di Natale 2023

Prosciutto di anatra al miele ed agrumi, castagne, melograno.

Terrina di fegato di vitello, Pan brioche alla curcuma, marmellata di cipolle e mele.

Antipasto misto di pesce alla Gradese.

Tortelloni ai porcini e tartufo di Muzzana, crema di patate all'extra vergine e formadi frant.

Lasagna artigianale al ragù di carni friulane.

Cannelloni artigianali al vitello.

Crespelle al granchio blu.

Brasato di manzo al refosco dal Peduncolo rosso.

Filetto di orata agli agrumi.

Insalata di lingua salmistrata anni 80.

Contorni di stagione per ogni portata.

Rollatina carsica con panna montata.

Gubana artigianale con crema inglese alla Grappa.

Panettone artigianale con crema chantilly.

Menù da 4 portate a scelta @ 38€ @ testa.