

Menù di Natale

ANTIPASTI

Benvenuto dalla cucina

Flan ai funghi con fonduta di Monte Veronese DOP e Carpaccio di Cervo leggermente affumicato

PRIMI PIATTI

Risotto con zucca zuccherissima Mantovana, pancetta tesa affumicata croccante

Gnocchi di castagne, fonduta di Taleggio DOP, pere Williams caramellate e noci del Polesine

SECONDI PIATTI

Brasato di "Cappello del Prete" con fondo bruno al Valpolicella

Contorni misti di stagione

PRE-DESSERT

Sorbetto al cucchiaino "Mango e frutto della passione"

DESSERT

Rosa sfogliata con frutta secca ai profumi natalizi e crema inglese calda

Acqua

Vino bianco: Trebbiano D'Abruzzo DOC BIO

Vino rosso: Montepulciano D'Abruzzo DOC BIO

Al dolce: Fior d'arancio e Prosecco Brut

Caffè

55€ a persona

INFO

Inizio - 12:30

Prenotazione - 0442 190 8071 / info@ziomo.it

Tavolo riservato previo versamento della caparra del 30%

