

Cene di Natale 2022

Proposte di menu

Antipasti

Insalatina tiepida di seppie con verdure croccanti, dressing al limone e yogurt al nero di seppia

oppure

Bocconcino di baccalà pil pil su crema di patate agli agrumi e olio al prezzemolo

oppure

Carne salada trentina con cavolo cappuccio e focaccia al rosmarino

oppure

Crudo di Parma stagionato con verdure all'agro e stracciatella pugliese su focaccia croccante

oppure

Flan di zucchine con fonduta di provolone dolce, pomodorino confit e olio di basilico

Primi piatti

Risotto all'Amarone della Valpolicella

oppure

Risotto alla crema di zucca con briciole di amaretti ed aceto balsamico

oppure

Paccheri al ragout di verdure e veli di formaggio Monte Veronese

oppure

Tortello di carne al burro montato e salvia croccante

oppure

Mezze maniche con bisque di gamberi e zucchine saltate

oppure

Trofie con pesce spada, melanzane e pomodorini confit

