

MENU DI NATALE 2018

Ristorante Le Masiere

Entrè

Terrina composta di verdure invernali e formaggio caprino
con olio di zucca su lingua di suocera

Antipasto

Fondello di carciofo con primizia di baccalà semi montato
guarnito alle mandorle tostate

Per vegetariani: funghi porcini spadellati su fondello di carciofo e mandorle tostate

Primi

Saccottino integrale di farine selezionate
con Radicchio di Treviso e ricotta fresca servito su riflessi di zucca

Tortelloni caserecci scomposti al cacao
ripieni alle patate e cipollina salsati al ragù bianco

Per vegetariani: tortelloni caserecci al cacao ripieni alle patate e cipollina con ricotta affumicata

Secondo

Costicine e guancetta di maialino brasato
accompagnato da verze stufate e polenta taragna

Per vegetariani: polpettone vegetale accompagnato da verze stufate e polenta taragna

Dolce

Semifreddo al profumo di cocco con granella di torrone e salsa all'arancia

Brindisi di Natale finale con Moscato d'Asti dolce, panettone e pandoro tradizionali al centro tavolo

Abbinamento di vini in bottiglia

Rosè brut di Terrano, Castelvechio - Sagrado, Carso

Pinot Grigio, Russolo - San Quirino, Grave

Refosco dal Peduncolo Rosso collezione, Russolo – San Quirino, Grave

Costo a persona: 60 euro, compreso di coperto, acqua e caffè con correzione

Il costo per bambino verrà calcolato sui consumi,
si prega di segnalare eventuali presenze di ospiti vegetariani, vegani, intolleranze o allergie