



Pranzo di Natale
2022



Aperitivo Natalizio

Antipasti:

Roast beef di manzo con cuore di radicchio, pinoli e formaggio erborinato.

Crepes rustica al saraceno con porcini di Vignola e formaggio di malga.

Bis di Primi:

Risottino agli agrumi.

Ravioli di pasta fresca al cacao con ricotta di Prà del Cuco, erbe di montagna e scaglie di Vezzena

Secondo:

Guancialetti brasati al Cimbri di Villa Corniole con polenta nostrana di mais Spin del nostro orto.

Dolce :

*Cream tart alle mandorle con crema Chantilly e cioccolato
degustazione di Rosolio con le rose della Stube.*

€ 40,00 bevande escluse

*prenotazione obbligatoria
al n. 340 7108011*

