ADRIANO PANATTA

RISTORANTE & BAR

PRANZO DI NATALE

menù del 25.12.2026 ore 12:30

Calice di Benvenuto Prosecco Doc
accompagnato da vol au vent ai funghi e pecorino

Antipasto

Tris natalizio :
Flan al radicchio di Treviso su fonduta di gorgonzola Dop
Soppressa veneta scottata su soffice di mais
Tartelletta ai funghi porcini

Primo Piatto

Agnolotti artigianali ripieni al ragù d'anatra su spuma di Montemagno

Secondo Piatto

Gran bollito di Natale :
7 tagli della tradizione con salsa verde, salsa rossa, cren e purè di patate

Dessert

Panettone artigianale con crema alla vaniglia ed al cioccolato

Percorso di degustazione accompagnato da calici in abbinamento
Acqua frizzante e naturale e caffè

◆

Il tutto a 75,00 € a persona

◆

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO FATTI AL MOMENTO. IN MOLTI CASI SI ADATTANO ALLE VOSTRE ESIGENZE ALIMENTARI E DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O PER CHI PREFERISCE NON MANGIARE CARNE E DERIVATI

Alcuni prodotti per esigenze igienico-sanitarie e per tipo di cottura, possono essere abbattuti e congelati.
Tutte le nostre decorazioni possono contenere allergeni (glutine, latte, uova, soia, senape, frutta a guscio).
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.