



*NATALE 2023*

*Terra...*

*Bollicine e piccolo benvenuto Damaranto*

*Cominciamo con...*

*Roast-beef di picanha, di nostra produzione, con ricotta affumicata e lamponi*

*Flan al Monte Veronese giovane, croccante al guanciale e fogli d'autunno*

*La pasta fresca...*

*Ravioli, chiusi a mano, al brasato con ridotto al manzo e vino di Bolgheri*

*Sorbetto al lampone*

*La carne...*

*Filetto di manzetta della Lessinia, salsa al porto e purè giallo viola*

*Per finire in dolcezza...*

*Cubo di pandoro alla brace e velo di crema inglese alla vaniglia del Madagascar*

*Il menù è comprensivo di coperto, acqua e caffè*

*Vini esclusi*

*Prezzo a Persona € 58.00*





*NATALE 2023*

*Mare...*

*Bollicine e piccolo benvenuto Damaranto*

*Cominciamo con...*

*Tartare di gamberone, olio del Garda, cialda corallo e lamponi*

*Capesante alla griglia con pane croccante al limone del Garda*

*La pasta fresca...*

*Dasticcio di pesce alla Veneziana*

*Sorbetto al lampone*

*Il pescato...*

*Branzino alla brace con chips di patate viola e cavolo nero croccante*

*Der finire in dolcezza...*

*Cubo di pandoro alla brace e velo di crema inglese alla vaniglia del Madagascar*

*Il menù è comprensivo di coperto, acqua e caffè*

*Vini esclusi*

*Prezzo a Persona € 78.00*

