

### Aperitivo:

*Pizza Gourmet con Zucca Funghi e Stracchino*

### Antipasti

*Lardo stagionato e Crostini di Pane al Rosmarino*

*La nostra Sopressa*

*Polenta frita con fonduta di Asiago e Spinacino saltato*

*Involtoni di Cappuccio con Orzo Tastasale e Verdure*

*Insalatina di Cappone sfilacciato e Radicchio di Treviso*

### Primi Piatti

*Risotto ai Funghi e fonduta di Montasio*

*Tortello di Lenticchie e Patate con ragù bianco di Cotechino*

### Secondi Piatti

*Arrosto di Tacchinella ripiena*

*Tagliata di Vitellone con battuta di Olive e Rosmarino*

*Purè di Patate e Verdura cotta*

Dessert

Caffè

### Vini

Manzoni Rosso "Maestrale" 2013 - Corvezzo

Spumante Cuvèe "Icône" Dry - Terre di Rai

Fior d'Arancio Passito "Sette Chiesette" - Borin Vini & Vigne

### Dessert

*Sandwich caramellato di Ananas con*

*Chantilly al Cioccolato bianco*

### Caffè

Miscela "Espresso Italiano" di Andrea Trinci  
(Tostato a legna artigianalmente)

*Euro 55,00 tutto compreso*