

Natale

Chi ben comincia...

Durello dei Lessini Brut
Selezione eccellenze di salumi e formaggi
del Parco Naturale con salsine
Grissini artigianali ai gusti più stuzzicanti

Punto primo

Zuppetta d'orzo al profumo di porcini in pagnotta cimbra
Tagliatelle al ragù magro di cervo

Aspetta un secondo

Fesa di vitello con patatine montanare
e giardiniera fatta da noi
Manzo affumicato con tartufo e scaglie di grana

Il lieto fine

Gelato artigianale con frutti di bosco caldi al Grand Marnier
Panettone dello chef stellato Giancarlo Perbellini
Brindisi con "Spumante Brut"
(Collina dei Ciliegi)

Caffè

il pranzo sarà accompagnato da:
Vino della casa rosso tipo Ripasso e bianco tipo Prosecco



inizio pranzo ore 12:30

**Per i bambini a richiesta sono disponibili:
Pasta biologica con ragù di vitello e manzo della Lessinia**

Prezzo:	Adulti	€ 65,00
	Bambini	€ 45,00 (fino a 10 anni)

il prezzo comprende anche acqua e vini

**l'intero importo dovrà essere bonificato al momento
della prenotazione alla cassa oppure con bonifico:**

BANCO POPOLARE SOCIETA COOPERATIVA
AGENZIA DI CERRO V.SE
EU IBAN: IT03W050348922000000000136
CODICE SWIFT: BAPPIT21124 con causale codice 25122022

COME ARRIVARE



MAPPA QR CODE