

Pranzo di Natale

Entrée di Benvenuto

Cestino di Sfoglia ripieno di Formaggio e Jamon Iberico.

Antipasti

Crema di Cannellini, Patacotto Iberico, Peperone del Piquillo,
Triangolo di Polenta Arrostita e Mezzaluna di Musetto.

Flan Morbido di Zucca su Vellutata di Piselli, Pomodorino confit,
Radicchio Gratinato e Chips di Prosciutto Crudo di Parma.

Primi

Cappellacci Ripieni di Porcini e Asiago, Saltati al Burro Nocciola e Salvia
con Ricotta Affumicata e Dressing di Rucola Selvatica e Prezzemolo.

Lingotti di Millefoglie in Pasta Verde con Ragù di Cacciagione e Taleggio.

Secondo

Legato di Sorana Ripieno di Spinacino Selvatico, Pancetta Stufata e Lardo di Patanegra,
Mousse di Mais e Funghi Misto Bosco Trifolati.

Dolce

Triangoli di Pandoro con Crema al Cioccolato Bianco e Salsa ai Frutti di Bosco.

€ 58,00 a persona

Acqua, caffè e coperto inclusi.

Gruppi superiori a 4 persone richiesta caparra di € 10,00 cad.

Menù opzionale riservato ai minori di 10 anni € 30,00 cad.

Lasagnetta alla Bolognese, Involtino di Manzo con Patate al Forno, Pandoro con Cioccolato Bianco

Comunicare eventuali intolleranze o allergie.

La proposta può variare a seconda della reperibilità degli ingredienti.

Orario inizio pranzo ore 13:00

LA TENUTA MK

Via dei Gelsi, 42, 36042 Breganze (VI)

Per info e prenotazioni: whatsapp 345 22 41 111

www.latenutamk.it