



CENONE SAN SILVESTRO 2017

Antipasto

Carpaccio di Scottona allevata a Roverè V.se
con salsa di Tartufo nostrano in olio

Polenta di mais "Marano" con fonduta di Monte stravecchio

Primi Piatti

Maccheroncini fatti in casa con uova di Grisa della Lessinia spadellati con ragù
bianco di coniglio e mele essiccate

Bigoli trafiletti al bronzo con funghi pioppini
e granella di salsiccia dolce

Secondi piatti

Cotechino con lenticchie di buon augurio

Stracotto di manzo al Valpolicella con dadolata di pere "trantosse" della Lessinia
servito con patate al vapore

Contorni

Misti di stagione cotti e crudi

Dolce

Semifreddo al torroncino in cupola di cioccolato fondente

Pandoro con Brindisi di bollicine Veronesi

Caffè

Vino bianco e rosso della Cantina Valpantena e acqua liscia e frizzante

38,00 € tutto compreso

Bambini 0-2 anni gratis, 3-10 anni a metà prezzo

inizio cena ore 20.30 tel. 045.550361

