

# MENU

di Andrea Debortoli

## Natale e Capodanno

### Antipasti carne

Misto sfoglia ( pizzette, rustici, mini quiche, briosche salate con salumi, insalata russa)

Misto ascolano (olive, panzerotti, crispi d'or, mozzarella in carrozza, fiori di zucchina)

Cotechino in crosta con crema di verza  
e scaglie di Vezzena

Sformatino di zucca con salsa al parmigiano,cipolla caramellata e granella di mandorle

Cestino di patate con funghi, speck e scamorza

Panettone gastronomico con salumi e salse varie

### Antipasti pesce

Insalata di mare su misticanza

Pepata di cozze

Salmone in salsa mediterranea

Capesante gratinate

Fiori di zucchina fritta con mozzarelle e acciughe

### Sughi

Ragù di cinghiale

Ragù d'anatra

Sugo allo scoglio



**Ordina entro il 20 Dicembre**

**Chiamando al 045.7901149**

**o vieni a trovarci in Via Fantoni 20**

**Ritiro 24 Dicembre dalle 15 alle 17**

# MENU

# Natale e Capodanno

## Primi carne

Pasticcio di carne

Pasticcio monte veronese e radicchio

Pasticcio zucca e brie

Pasticcio al broccoletto di Custoza e salsiccia

Crespelle zucca, asiago e tartufo

Crespelle funghi, speck e fontina

Tortellini alla carne

Ravioli vari gusti: zucca e funghi porcini con asiago

## Primi di pesce

Pasticcio salmone e philadelphia

Crespelle zucchine e gamberi

## Secondi carne

Rotolo di vitello classico

Rotolo vitello farcito allo speck

Brasato di manzo al Valpolicella

Spalla di maialino cbt con salsa ai porcini

Rotolo di cappone farcito al radicchio

Guancette di manzo all'Amarone e dadolata di verdure

Goulashzucca alla veronese

Arrotolato di coniglio farcito agli spinaci

Bollito misto con pearà

## Secondi di pesce

Zuppa di pesce

Spiedini gratinati al forno

Filetto di branzino all'isolana

Baccalà alla vicentina

Gran Paella mista, solo per capodanno

di Andrea Debortoli

