

# **MENU** *di Andrea Debertoli* *Natale e Capodanno*

## **Antipasti carne**

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

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

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 zuccina frita 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  
Goulash zucca 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*

