

## *Menu di Natale 2011*

*Soppressa della casa  
Quiche  
Cavolfiori al formaggio*

*Risotto ai chiodini e tartufo  
Lasagnetta al ragù di corte e radicchio*

*Cotechino di casa con puré e lenticchie*

*Cappone agli agrumi e prugne  
Capriolo in salmì delicato*

*Catalogna in tegame  
Patate rosolate al rosmarino*

*Macedonia di ananas e melograno*

*Dolci di Natale*

*Caffè*

### *Vini*

*Colli Euganei Bianco  
Az. Agr. Tenuta San Zibio*

*Colli Euganei Merlot  
Az. Agr. Borin*

*Colli Euganei Fior d'Arancio  
Az. Agr. Dotto L.*

## *Menu di Capodanno*

*Gran Buffet e champagne*

*Calamari e gamberetti su purea di ceci*

*Zuppa con faraona e orzo perlato*

*Rufioli con orata, carciofi e vongole*

*Astice del Canada con cavolfiore in insalata  
ed emulsione all'olio di Arqua Petrarca*

*Sorbetto*

*Petto d'anitra con cedro caramellato  
Ventaglio di radicchio*

*Semifreddo all'amaretto e cuore di pera glassato  
al cioccolato*

*Calice di uva bianca e nera, in tavola*

*Caffè*

### *Vini:*

*Colli Euganei Serprino d.o.c. Az. Agr. S. Zibio  
Colli Euganei Merlot Az. Agr. Borin  
Franciacorta*

*ora di inizio cena 20,00*

*ore 00,00 Brindisi e Cotillons*

*ore 02,30 Buffet di dolci e frutta*

*Cotechino e lenticchie*

*Brioche, cioccolata e biscotti di credenza*

*Termine ore: 05,00*

*Accompagnerà la serata il complesso*

**Nitema**