

SANTO NATALE

Pranzo 25 Dicembre 2012 presso Ristorante "Hotel Noris"

Antipasti

*Tortino di ricotta caprina su confettura di Rosa Canina
Crostino di pan brioche con paté di fegato d'oca
Frutto della palma al mascarpone e noci*



Primi Piatti

*Ravioli della tradizione fatti in casa ripieni di selvaggina stanziale al burro e salvia
Risotto al Topinamburg e formaggio Asiago Dolce D.O.P.*

Secondi Piatti

*Sella di lattonzolo arrosto (maialino da latte)
con crema di mais di Maranello e cuore di carciofo gratinato
Filetto di bue alla brace speziato alle erbe di stagione
con spinaci di campo in tegame*

Dessert

Ganache al cioccolato fondente su Panettone croccante con salsa all'arancia e anice stellata

Caffé

Acqua minerale / naturale

Vini serviti:

*Durello Brut Colli Vicentini
Piccolin Rosso IGT varietà di Merlot autoctona
delle colline di Malo
Passito Bianco Fontana d'Oro*



€ 32.00 a persona

***Per il Pranzo di Natale è sempre disponibile anche il Nostro ricco
Menù alla Carta con i migliori piatti della tradizione locale***

**BUONE FESTE DA TUTTO LO STAFF
DELL'HOTEL NORIS!**

**E' GRADITA LA
PRENOTAZIONE**