

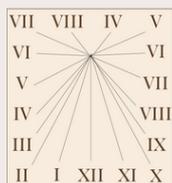
ANTIPASTI

*Tagliere di salumi e formaggi con
mostarda della casa*

*Insalata di "molesini" con sfilacci
di cavallo e petali di grana*

*Tris di lago: luccio in salsa, trota in
carpione con uvetta sultanina,
cipolla di Tropea e aringa alla
veneta con polenta*

*Piatto rustico composto da
polenta e gorgonzola, salame
nostrano e funghi misto bosco*



PRIMI PIATTI

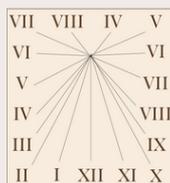
*Gnocchi di patate della chef con
salsa di pomodoro al profumo di
basilico*

*Tortelli di zucca con sbriciolata di
salsiccia croccante e rosmarino*

*Maccheroncini all'uovo trafiletti al
bronzo, saltati con castagne,
salvia e pancetta croccante*

*Bigoli della tradizione veneta con
ragù d'anatra*

Tagliatelle ai finferli



SECONDI PIATTI

*Guancetta di manzo stufata
all'amarone con polenta*

Costata di manzo ai ferri

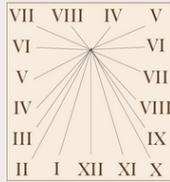
*Tagliata di filetto di manzo con
radicchio rosso e aceto balsamico*

*Costine glassate al miele e paprika
dolce con patate rustiche*

*Piatto tipico veneto "Pastisada de
caval" con polenta*

Faraona alla ghiottona

Pescato del giorno



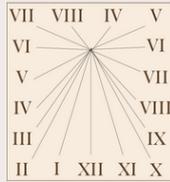
CONTORNI

Patate al forno

Verdure cotte del giorno

Insalata mista

*Insalatona Cristina: verdure fresche,
tonno, formaggio e uova*



DESSERT

*Brownie al cioccolato con marmellata
della nonna ai frutti di bosco*

*Tortino di mele caldo con gelato alla
cannella*

Crema catalana

Crema all'amaretto

Tiramisù

Sorbetto limone