



ANTICHI SAPORI

CENA DI NATALE

menù
CON
APERITIVO E DOLCE

35,00€ A PERSONA

COPERTO INCLUSO



APERITIVO



GNOCCHO FRITTO

(UNA PORZIONE OGNI 5 PERSONE)

Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

1 CALICE DI PROSECCO O ANALCOLICO ALLA FRUTTA

PIZZA

A SCELTA TRA



MARGHERITA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

LA MARINARA

Olio all'aglio, Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, origano e basilico fresco.

LA VERACE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, mozzarella Fior di latte, basilico, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

VERACE CON LARDO DI COLONNATA

Come la Verace ma con il Lardo di Colonnata IGP sul cornicione.

CAPRESE

Come la Verace ma con l'aggiunta di pomodorini freschi.

SICILIANA

Come la Verace con aggiunta di acciughe, olive nere e capperi.

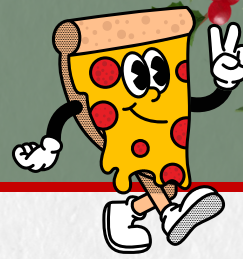
FRIARIELLI

Mozzarella Fior di latte, cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico, salsiccia di bufala, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e un pizzico di Grana Padano DOP.

CALZONE FRITTO

Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, provola affumicata, salame piccante, basilico e un pizzico di Parmigiano DOP.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



O' RAGÙ

Crema di ricotta di bufala, Grana padano DOP, Mozzarella Fior di latte, ragù fatto in casa, Grana Padano DOP a scaglie, basilico e olio Evo.

MONTANARA FRITTA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP leggermente piccante, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), Grana Padano DOP e basilico fresco.

SFILATINO

Farcito con mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e completato a fine cottura con Crudo, rucola e Grana Padano dop a scaglie.

TARTUFELLA

Crema di zucca, mozzarella Fior di Latte, salsiccia di bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

LARDOSA

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, Lardo di Colonnata IGP, noci e miele.

BOSCO INCANTATO

Mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala DOP, porcini, sopressa tradizionale veneta e chips di polenta.

PORTE D'AUTUNNO

Crema di zucca, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), salsiccia di Bufala, lamelle di champignon freschi, chips di zucca e olio al rosmarino.

ORTO AUTUNNALE

Crema di funghi, mozzarella Fior di Latte, radicchio Precoce, chips di zucca, fonduta di Pecorino Romano DOP e basilico.

SPECKTACOLARE

Crema di funghi, mozzarella Fior di Latte, radicchio Precoce, speck Alto Adige IGP e olio al tartufo.

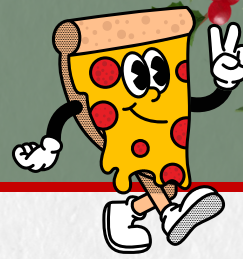
ZUCCONA

Crema di zucca, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), funghi, speck Alto Adige IGP e fonduta di Pecorino Romano DOP.

MORTABELLA

Crema di ricotta di bufala, basilico, mozzarella Fior di Latte, mortadella bolognese, ciuffi di ricotta di bufala a fine cottura e granella di pistacchio.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



ORTOLANA

Mozzarella Fior di Latte, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodorini freschi, basilico e Grana Padano DOP a scaglie.

TONNO E CIPOLLA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, cipolla caramellata e filetti di tonno.

PROVOLA E PEPE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pepe, basilico fresco e Grana Padano DOP.

ITALIANA

Mozzarella Fior di Latte, pomodorini freschi, Burrata, Crudo e rucola.

SPORKA

Mozzarella Fior di Latte, porchetta, patate al forno, fonduta di Pecorino Romano DOP e salsa oro.

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

4 STAGIONI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

4 FORMAGGI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), gorgonzola e Grana Padano DOP.

SALSICCIA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salsiccia di bufala.

DIAVOLA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salamino piccante (salsiccia tipo Napoli).

COTTO

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto cotto.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



FUNGHI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e funghi.

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi.

PATATOSA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e patatine fritte.

CRUDO

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto crudo.

VIENNESE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e wurstel.

CALZONE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.



N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



IN ALTERNATIVA:

GNOCCO FRITTO

Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro.

INSALATA CAPRESE

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, basilico fresco, origano e schiacciata al rosmarino.

INSALATA CONTRASTO

Rucola, radicchio precoce, speck Alto Adige IGP croccante, lamelle di champignon fresco, gorgonzola, uva caramellata e schiacciata al rosmarino.

INSALATA AUTUNNALE

Insalata, radicchio precoce, pollo, pere, scaglie di Grana Padano DOP, noci e lamelle di champignon fresco e schiacciata al rosmarino.

BUFALINA

Mozzarella di Bufala DOP, prosciutto crudo di Montagnana, verdure alla griglia e schiacciata al rosmarino.

HAMBURGER DI BOVINO DI FASSONA PIEMONTESE

Con provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pomodorini freschi, insalata, cipolla caramellata e salsa homemade. Accompagnato da patate fritte.

COTOLETTA DI MANZOTTA DI FASSONA PIEMONTESE

con patate fritte.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

BIBITA



A SCELTA TRA

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE

0,75 litri

BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA

0,33 litri

Coca cola
Coca cola zero
Fanta
Sprite
The alla pesca
The al limone
Lemonsoda

COCA COLA ALLA SPINA

0,50 litri

BIRRA BIONDA (MENABREA)

0,40 litri

BIRRA ROSSA (MENABREA)

0,40 litri

BIRRA IPA (THERESIANER)

0,40 litri

BIRRA WEIZEN (PAULANER)

0,50 litri

BIRRA WIT (THERESIANER)

0,40 litri

BIRRA RADLER

0,40 litri

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

0,33 litri

CALICE DI BIANCO FERMO, PROSECCO O ROSSO

DOLCE 

DOLCE NATALIZIO

Pandoro con crema mascarpone

CALICE DI PROSECCO O DI ZIBIBBO

 **CAFFÈ** 