

## *Pranzo di Natale*

*ore 12.00*

### **Aperitivo di benvenuto con entrée**

Radicchio marinato con speck del Cadore

### **ANTIPASTI**

Flan bicolore con fondutina di Piave  
Insalatina tiepida dello chef con latterini e code di gambero

*\*Ca Rugate Spumante Fulvio Beo Metodo Classico*

### **PRIME PORTATE**

Risotto mantecato al carciofo e Morlacco del Grappa  
Fagottino di crespella al gambero rosso di Mazara Del Vallo

*\*Filippo de Martin Case Lunghe*

### **Sgroppino alla mela verde**

### **SECONDE PORTATE**

Faraona farcita e disossata dello chef ripiena al radicchio di Treviso  
Salmone norvegese vaporizzato con salsa all'arancia e melograno

*\*Endrizzi Trento DOC Spumante Brut*

### **CONTORNI**

Patate sauté  
Julienne di finocchio con arance e uva passa  
Insalata mista

### **DESSERT**

Delizia al mascarpone con lamponi e scaglie di cioccolato fondente

*\*Vitigni Riuniti dei Colli Euganei - Euganei Fior d'Arancio DOCG*

**Costo: 55 euro con acqua e caffè - \*accompagnamento vini 15 euro**

**NECESSARIA LA PRENOTAZIONE:**  
**Tel 0439 1995344 / bistrot@dolomithub.it**

## *Pranzo di Natale*

*ore 12.00*



### **Aperitivo di benvenuto con entrée**

Radicchio marinato con burratina vaccina

### **ANTIPASTI**

Flan bicolore con fondutina di Piave  
Insalatina trevisana dello chef (radicchio di Treviso e noci)

*\*Ca Rugate Spumante Fulvio Beo Metodo Classico*

### **PRIME PORTATE**

Risotto mantecato al carciofo e Morlacco del Grappa  
Fagottino di crespella con ricotta e spinaci

*\*Filippo de Martin Case Lunghe*

### **Sgroppino alla mela verde**

### **SECONDE PORTATE**

Tomino alla griglia con radicchio ai ferri

*\*Endrizzi Trento DOC Spumante Brut*

### **CONTORNI**

Patate sauté

Julienne di finocchio con arance e uva passa

Insalata mista

### **DESSERT**

Delizia al mascarpone con lamponi e scaglie di cioccolato fondente

*\*Vitigni Riuniti dei Colli Euganei - Euganei Fior d'Arancio DOCG*

**Costo: 45 euro con acqua e caffè \*accompagnamento vini 15 euro**

**NECESSARIA LA PRENOTAZIONE:**  
**Tel 0439 1995344 / bistrot@dolomithub.it**