



Merry Christmas

Aperitivo di benvenuto

Calice di Benvenuto in accompagnamento a:

Lonzetta massaggiata agli aromi arrotolata e farcita di funghi Porcini sott'olio

Cubetto di cotechino e patata con cipollina sott'aceto e grattata di rafano

Piccole bignoline di liquirizia farcite di Casatella trevigiana e quaglia scottata

Antipasto

Radicchio rosso di Treviso all'aceto balsamico con spuma di cannellini

guarnito di salame d'oca sgranato e croccante

con focaccia al rosmarino farcita di salame d'oca e cetriolini

Primi piatti

Zuppa di pesce dell'Adriatico

con cuore di panna acida e crostini di pane all'alga nori in agrodolce

Tortelli in evoluzione di zucca:

farcati di zucca e mostarda

conditi con olio alla zucca e salvia

guarniti con cialda ai semi di zucca e grana

Secondi piatti

Trancetto di ombrina in crosta di chips alla paprika su salsa di soia
con patatine al forno e radicchio rosso di Treviso all'acciuga e capperi

Dolci di Natale

Panettone da noi sfornato con crema al mascarpone

Semifreddo al mandarino guarnito di cioccolato fondente e zucchero filato
su salsa al Cantreau

Caffè e Vini della Selezione di Tesori di Crema

Costo del menu per persona € 60

Per chi gradisce iniziare dall'antipasto il costo per persona è di € 55

Oltre le 10 persone prenotate chiediamo un acconto (20%) a titolo di conferma.



La cucina di Crema di Valter Crema

Via Montello, 9 – Giavera del Montello (TV)

Tel. 0422 776042 – info@lacucinadicrema.it