

giano
RISTORANTE

Menu
DI NATALE

*We wish you a
Merry Christmas...*

**Sopressa Veronese della Lessinia
con cialda di polenta soffiata**

"Sopressa Veronese" from Lessinia with a Puffed Polenta Crisp

**Terrina di cappone leggermente profumato
al Madeira, finocchio scottato,
salsa al Sichuan e melograno**

*Capon Terrine lightly scented with Madeira,
Seared Fennel, Sichuan Sauce, and Pomegranate*

**Mariconda di campagna cotta in brodo
di gallina e coda di bue**

*Country-Style "Mariconda" Dumpling cooked
in Hen and Oxtail Broth*

**Riso o "Vialone Nano" di Isola della Scala
con radicchio rosso tardivo, mele renette
al rosmarino, pepe cubebe e caprino fresco**

*"Vialone Nano" Risotto from Isola della Scala
with Late-Harvest Red Radicchio, Rosemary-Scented Reinette
Apples, Cubebe Pepper, and Fresh Goat Cheese*

**Filetto di lattonzolo marinato alle erbe officinali,
fondo di cottura al cioccolato extra bitter e tortino
di patate della Tuscia con pomodoro confit**

*Herbal-Marinated Suckling Pig Fillet, Extra Bitter Chocolate Jus,
and a Tuscia Potato "Tortino" with Confit Tomato*

Parfait al mandorlato e salsa al mandarinetto

Almond Nougat Parfait with Mandarin Liqueur Sauce

Pandoro di Verona con crema al mascarpone

Verona pandoro with mascarpone cream

€ 65,00 PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE

Chiama il numero **0442 78532**
o scrivici a **info@hotelvillabartolomea.it**

giano
RISTORANTE