



**MENU
PRANZO
NATALE
25 DICEMBRE**

***Allergeni:**

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

***Allergens:**

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybrid zed strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose, except:
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.

Menu

Soufflè ai funghi porcini, fegatini al limone del Garda ,
fonduta al Tremosine e tartufo

*Porcini mushroom soufflè, livers with Garda lemon,
Tremosine fondue and truffle*

①③⑦⑫

Tortellini di Valeggio della tradizione in brodo di cappone

Traditional Valeggio tortellini in capon broth

①③⑨⑫

Risotto al Valpolicella mantecato con
crema di radicchio rosso,ragù di pernice
con il suo fondo e polvere di guanciale tostato

*Risotto al Valpolicella mantecato with
cream of red radicchio, partridge ragout
with its fondue and toasted bacon powder*

⑦⑨⑫

Guancetta di vitello brasata al whisky,
purea di pastinaca e liquirizia

*Veal cheek braised in whisky,
parsnip puree and liquorice*

①⑦⑨⑫

Panettone della tradizione
con salse di accompagnamento

Traditional panettone with sauces

①③⑦⑧

€ 45

a persona/ per person

Bevande escluse/ drinks not included

MENÙ PRANZO - Natale - 25 dicembre