



Il Giorno di Natale

Christmas Day

25.12. 2018

Gran Benvenuto dello Chef

Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti
Fried zucchini flowers and crunchy vegetables ... in season

Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi) tagliato a coltello
Hand sliced Parma ham (24 months)

Polentina morbida con pancetta cotta in casa
Country polenta with home-cooked bacon

Spuma di patate con battuto di masorino
Potato mousse with wild chopped duck

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone
Tortellini stuffed pasta from Valeggio in capon soup

Cappone ripieno di castagne con radicchio in confit e patate al forno
Capon filled with chestnuts with radicchio from Treviso and roasted potatoes

Crema allo zabaione con i Baicoli
Zabaglione cream with Venetian bisquits

Il panettone della Taverna la Fenice
Panettone cake from Taverna la Fenice

Clementine, frutti della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...
Clementines, passion fruits, nougat, dry figs, dates,

Price per person € 55,00

Bevande Escluse – Drink not included

Il prezzo del menu è da intendersi a persona ed include il coperto ed il servizio
Price is per person and includes service and cover charge