

MENÙ DELLA GHIRLANDA

Stuzzichino del Magiono accompagnato da
un calice di Prosecco Superiore di
Valdobbiadene Bandarossa Bortolomiol



Tortino ai Funghi di Bosco su Vellutata al Roccolo ed Erba Cipollina



Maccheroncini di Grano duro con Guanciate pepato, Cime di Rapa
e Pecorino Romano



Stinco di Maiale al forno con Patate al Rosmarino



Panettone e Pandoro con Crema al Mascarpone



Frutta secca e Clementine



Acqua minerale Naturale e Frizzante
Caffè



€ 50,00 per persona



Menù della Slitta

Stuzzichino del Magiono accompagnato da un calice
di Prosecco Superiore di Valdobbiadene
Bandarossa Bortolomiol

Vellutata di fagioli cannellini con polipo arrostito
e crostini al rosmarino

Riso "Acquerello" mantecato al formaggio Torreggio
e Vino Porto Ridotto

Trancio di Salmone con Erbette Saltate,
salsa al Finocchietto

Mousse al Cioccolato con coulis ai Lamponi

Panettone e Pandoro con Crema al Mascarpone

Frutta secca e Clementine

Acqua minerale
Naturale e Frizzante
Caffè

€ 55,00 per Persona



Menù del Vischio

Stuzzichino del Magiono accompagnato
da un calice di Prosecco Superiore di Valdobbiadene
Bandarossa Bortolomios



Selezione di Salumi artigianali con Gnocco fritto
e Giardiniera di Verdure in Agrodolce



Riso Carnaroli Mantecato ai Funghi di Bosco



Brasato di Manzo con Polenta morbida



Panettone e Pandoro con Crema al Mascarpone



Frutta secca e Clementine



Acqua minerale Naturale e Frizzante

Caffè



€ 50,00 per Persona



Menù della Renna

*Stuzzichino del Magiono accompagnato da un calice
di Prosecco Superiore di Valdobbiadene
Bandarossa Bortolomiol*

*Burrata di Adria con Puntarelle croccanti,
salsa alle Acciughe di Sicilia*

Paccheridi grano duro al Ragù di Cinghiale

Reale di Vitello al Forno con Patate e Spinaci

Panettone e Pandoro con Crema al Mascarpone

Frutta secca e Clementine

*Acqua minerale Naturale e Frizzante
Caffè*

€ 50,00 per Persona



.. Menù dell' Abete ..

Stuzzichino del Magiono accompagnato da un calice di Prosecco
Superiore di Valdobbiadene Bandarossa Bortolomiol

.....

Salmone marinato all'Aneto, composta Piccante di Pere
e piccola insalata di Songino

.....

Riso "Acquerello" mantecato con Gamberi,
Limone ed Erba Cipollina

.....

Filetto di Orata con Spinaci saltati
e salsa all'Aceto Balsamico Invecchiato

.....

Millefoglie de "Il Magiono" con Crema di Marroni
e Salsa ai Cachi

.....

Panettone e Pandoro con Crema al Mascarpone

.....



Frutta secca e Clementine

.....

Acqua minerale Naturale e Frizzante
Caffè

.....

€ 60,00 perPersona





Menù della Stella Cometa

STUZZICHINO DEL MAGIONO ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE BANDAROSSA BORTOLOMIOL

TORTINO ALLA ZUCCA, SU VELLUTATA AL PARMIGIANO, GUANCIALE
CROCCANTE ED ERBA CIPOLLINA

RISO CARNAROLI "ACQUERELLO" MANTECATO AI PISTILLI
DI ZAFFERANO E RAGÙ DI OSSOBUCCO

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLE ERBE CON GRATIN DI PATATE
AL PROFUMO DI TARTUFO

IL TIRAMISÙ DE "IL MAGIONO"

PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE

FRUTTA SECCA E CLEMENTINE

ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE
CAFFÈ

€ 55,00 PER PERSONA