Natale 2020

Gli Antipasti

- Le nostre torte di frolla salata con verdure di stagione
  Spinaci, verdurine, prosciutto e formaggio, radicchio rosso
- Strudel con radicchio di Treviso e croccante di noci
- Muffin con broccolo fiolaro, asiago e nocciole
- Muffin con zucca, zenzero e caprino
- Cappesante gratinate
- Insalata di mare
- Insalata di piovra con sedano, olive taggiasche e pomodorini
- Code di mazzancolle in salsa rosa
- Spiedini di code di gamberoni gratinati alle erbette
- Baccalà mantecato
- Spumone di tonno
- Patè di fegatini alla nostra maniera
- Salmone scozzese affumicato, caviale e foie gras Rougie
- Il nostro foie gras d'oca

I Primi

- Crespelle con carciofi e cotto fumè
- Crespelle con radicchio di Treviso
- Crespelle con broccolo fiolaro di Creazzo e gruyère
- Brodo di carne con tortellini di Valeggio fatti a mano
- Pasticcio con zucca e porcini
- Pasticcio con radicchio di Treviso e porri
- Pasticcio con ragù di carne
- Pasticcio con broccolo fiolaro di Creazzo e salsiccia
- Zuppa di pesce

I Secondi

- Arrosto di faraona ripiena con vitello e noci
- Brasato di manzo con salsa mele e prugne
- Gran lesso misto di Natale:
  Cappone, cotechino, lingua, manzo con cren e salsa verde
- Coniglio al forno con taggiasche e pomodorini
- Polpettine di vitello con verdurine miste
- Girellino di vitello con salsa alla frutta
- Tranci di salmone in crosta di nocciole
- Filetto di branzino gratinato alle erbette
- Coda di rospo al forno
- Il baccalà alla Vicentina ricetta della tradizione Dal Ponte

I Contorni

- Verdure e legumi di stagione
  Purè di patate fresche, funghi misto bosco, radicchio di campo, coste, spinaci, carciofi, lenticchie, fagioli in salsa, crauti, verze, zucca al forno, radicchio di Treviso al balsamico, finocchio brasato all'arancio, insalata russa e tante altre

I Dolci

- Panettoni e Pandori di pasticceria da accompagnare con il mascarpone, la mostarda ed un buon bicchiere di bollicine, i cioccolatini di Baratti & Milano e Lindt, il mandorlato di Garzotto Rocco e tante altre golosità

I Formaggi

- I nostri taglieri di formaggi selezionati con le composte abbinate

Emozioni, profumi, sapori. Per festeggiare il Natale

Gastronomia Dal Ponte Contrà San Silvestro, 31 36100 Vicenza
tel. 0444.324533 -*info@dalponte.it*- *www.gastronomiadalponte.it*

I piatti contengono allergeni alimentari; non esitare a contattarci per avere tutte le informazioni a riguardo.