



CORTE PELLEGRINI

Ristorante - Tigelleria - Bed & Breakfast



Pranzo di Natale

Aperitivo di Benvenuto

Antipasti:

*Flan di zucchine con cuore morbido di Monte Veronese, salsa di barbabietola
al profumo di rosmarino e croccante di Cimbro*

*Grissino di sfoglia casereccio al sesamo nero con culatta di montagna e mousse di caprino
su letto di valeriana e olio Evo del Garda d.o.p*

Primi Piatti:

*Tortelloni in salsa di Amarone della Valpolicella ripieni di brasato di scottona
con polvere di vinappeso e croccante di Gran Lessinia*

*Risotto Vialone nano Igp con crema di zucca e tartufo nero scorzone,
mantecato al monte vecchio e polvere di caffè*

Secondo Piatto:

*Faraona della Lessinia ripiena ai funghi porcini su crema di porri
in salsa di Soave d.o.c e polvere di castagne di San Mauro*

Contorni :

*Cavolo cappuccio viola strofinato
Carote croccanti all'alloro
Patate cabrette arrosto*

Dolci:

*Semifreddo all'amaretto con salsa di cioccolato Belga caldo
Pandoro di Verona con crema mascarpone*

Il menù comprende l'acqua, i vini e il caffè. Adulti 45,00 € bambini fino ai 10 anni 25,00 €