



Menu di Natale 2017

Antipasto

Quiche Lorainne
(Celebrimo tortino salato
francese)

Primi

Degustazione Tortellini di
Valoggio fatti a mano
Gnocchi di Malga "Sbatui"
con ricotta affumicata

Secondi

Fesa di vitello al forno
Bollito misto
Baccalà alla vicentina
Contorni cotti e erudi di
stagione

Dolci e bibite

Dolez della casa e Recioto
Vini locali in bottiglia
Acqua e caffè

55,00 €

*Ps. Si richiede 15,00 euro a persona per la prenotazione
Riservare possibilmente entro il 20/12/2017, grazie.*

*Per informazioni o prenotazioni chiamare il +39 3209623335 Fabio
o inviare una e-mail a fabio@anticalocandaduecolonne.it*

www.anticalocandaduecolonne.it



Menu di Natale 2017

Antipasto

Tagliere della Locanda (affettati nostrani della Bassina)
con gnocco fritto
Valgriana con speck gratinato

Primi

Tortellini fatti a mano di Valoggio in brodo o asciutti
Lasagnette all'Umbrà (funghi freschi, tartufo e speck)

Secondi

Fesa di Vitello al forno

Contorni

Cotti e erudi di stagione
Patate al rosmarino

Dolci

Dolez della casa e Recioto

Vini locali della cantina di soave rosso e
bianco; acqua e caffè

Euro 35,00

*Ps. Si richiede 15,00 euro a persona per la prenotazione
Riservare possibilmente entro il 20/12/2017, grazie.*

*Per informazioni o prenotazioni chiamare il +39 3209623335 Fabio
o inviare una e-mail a fabio@anticalocandaduecolonne.it
www.anticalocandaduecolonne.it*

