

I MASENINI

TRATTORIA ITALIANA CONTEMPORANEA

MENU DI NATALE

Domenica 25 Dicembre



Entrée

Salmone affumicato, avocado e cialda riso venere
Calice di benvenuto: Trento Doc Marco Ress

Antipasto

**Quaglia alla soia, radicchio tardivo di Treviso,
carote e nocciole**

Primi Piatti

**Risotto Vialone nano Igp "Casalbergo", carciofo violino,
Monte Veronese e tartufo nero**

Raviolo di brasato, sedano rapa e verza

Secondo Piatto

**La nostra porchetta di maialino da latte allo spiedo,
castagne, prugne e contorni di stagione in cocotte**

Dolci

Dal nostro carrello

Caffè

Espresso Sinfonica, miscela arabica
Torrefazione Paganotto

80 € a persona, bevande escluse