



leMuse

Cene degli auguri

3 INVITANTI PERCORSI

*Vivi momenti di serenità...
Condividi il piacere della buona cucina.*



Tradizione

Flan di zucca, fonduta di Monte Veronese
e cialda al rosmarino

Fettuccine con ragù sfilacciato di Gallina Grisa
della Lessinia e carciofi

Filetto di maiale alla senape e miele
con millefoglie di patate

Mousse ai 2 cioccolati con lampone

*Vigna Cengelle, Soave DOC, Mainente
Le Viale, Rosso Veneto IGT, San Cassiano*

€ 49

compresi: vino (1 bottiglia ogni 3 persone)

acqua, caffè e coperto

SU PRENOTAZIONE PER UN MINIMO DI 6 PERSONE



Uovo di Grisa della Lessinia dorato, erbe spontanee,
pere caramellate e fonduta di Comtè AOP 24 mesi

Risotto delle feste: ragù di cappone,
tastasal e radicchio di Treviso

Guancetta di iberico brasata al Valpolicella con purè di
patate viola e battuto di verdure invernali

Crumble di arachidi, cremoso al cioccolato bianco,
cioccolato fondente fuso e amarene

*Bardolino Chiaretto DOC, Il Pignetto
Valpolicella Superiore DOC, San Cassiano*

€ 56

compresi: vino (1 bottiglia ogni 3 persone)

acqua, caffè e coperto

SU PRENOTAZIONE PER UN MINIMO DI 6 PERSONE

Mare a Natale

Gamberi e cappelletti arrostiti con crema di patate allo zafferano, polvere di arancio e granella di pistacchi

Ravioli di San Pietro saltati con radicchio e mandorle

Timballo di sciabola con cipolla caramellata, patate e olio alle erbe

Bavarese alla vaniglia, biscotto alla mandorla, zuppetta di frutti tropicali

Continuè, Vino Frizzante rifermentato in bottiglia, Stana 218, Custoza DOC, Il Pignetto

€ 66

compresi: vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
acqua, caffè e coperto

SU PRENOTAZIONE PER UN MINIMO DI 6 PERSONE