



La Loggia  
RESTAURANT

# MENU DI NATALE 2024

## *Christmas menu 2024*

### **Flute di benvenuto**

*Welcome drink with sparkling wine*

### **Insalata di finocchio selvatico, cotechino arrostito ai profumi di melograno e agrumi**

*Wild fennel salad, roasted cotechino with pomegranate and citrus aromas*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Spumante Brut Millesimato Divine Ignis

### **Cappellacci ripieni al capone, brodo alla zucca violina tostata e crema di castagne**

*Cappellacci filled with capon served with pumpkin soup and chestnut cream*

### **Risotto al tartufo dei Colli Berici, polvere di porcini delle Vezzene spugna al prezzemolo e fonduta di penna nera**

*Black truffle risotto, porcini mushrooms powder with Asiago cheese fondue*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Pinot Grigio Az. Agricola Masi

### **Tacchinella ripiena alla castagne e tastasale cotta al fieno maggese servita con purea di mela cotogna alla fiamma e baby verdure**

*Turkey stuffed with chestnuts and meat-sausage «Tastasale» served with quince apple puree and baby greens*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Modello Corvina Az. Agricola Masi

### **Panettone artigianale con crema al mascarpone e piccolo conviviale alla zabaione**

*Christmas yeast cake with mascarpone and eggnog cream*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Moscato Fiori D'Arancio

Caffè | *Coffee*

Acqua minerale naturale e gassata | *Still and sparkling mineral water*

---

**€ 75 a persona (iva e servizio inclusi)**

**€ 75 per person (VAT and service included)**

La Loggia Restaurant | Via Sacco, 35 | 36057 Arcugnano  
T +39 0444 550300 | villamichelangelo.vi@starhotels.it | starhotels.com

  
HOTEL VILLA MICHELANGELO  
VICENZA

STARHOTELS<sup>®</sup>  
COLLEZIONE