



La Loggia

RESTAURANT



MENU DI NATALE 2024

Christmas menu 2024

Flute di benvenuto

Welcome drink with sparkling wine

Insalata di finocchietto 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 cappone, 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)