

Sera di San Silvestro

31/12/2024



Benvenuto al Paradiso
e saluto della cucina

Acqua di Risorgiva

Trota del fiume Stella con ristretto di sedano e salsa alle arachidi friulane

Buona Fortuna

Vellutata di lenticchie con musetto sbriciolato e profumo di kren

Un po' di estro

Raviolo di pasta all'uovo con patate, cozze affumicate,
salsa al limone, olio al prezzemolo e puntarelle

Nobiltà Friulana

Capriolo in crosta di pistacchi, datteri, il suo fondo bruno
e purè di cavolfiore

Dolce ricordo del 2024

Mascarpone, caffè e caramello

Come da Tradizione

Pura Vida Cafè

Pandoro fatto in casa by Loris Plazzotta

Vini in abbinamento selezione della cantina di Aurelio

Euro 85,00 bevande incluse

Menù di Natale 2024



Aperitivo di benvenuto
e saluto della cucina

Piatto della Nobiltà

Petto d'anatra laccato, barbabetola arrosto,
vinaigrette di melograno e patè dei suoi fegatini

Caldo abbraccio invernale

Crema di castagne, porcini fritti, zucca sauté, olio e semi di zucca
"Anaxum"

I ravioli fatti in casa

Ravioli alla farina di fagioli ripieni al radicchio di campo, ristretto e
croccante di pancetta, aceto balsamico Midolini

Quando Aurelio fa in norcino...

Musetto di Aurelio e purè di patate

Aria di Campagna

Faraona arrosto farcita, servita con il suo fondo, purè di pastinaca e
patata fritta

Dolce Natalizio

Semisfera di cioccolato con pere, cardamomo e brownie salato

Panettone fatto in casa

Caffè

Pura Vida Cafè

Vini selezione della cantina di Aurelio in abbinamento

Euro 85,00 bevande incluse