



# Trattoria al Paradiso



*Languore d'inverno:  
nel mondo di un solo colore  
il suono del vento.*

*Matsuo Bashō, Haiku*



## *Menù di Natale 2024*

### **Benvenuto al Paradiso**

Aperitivo di benvenuto e saluto della cucina  
( *si tratta di un piccolo amuse-bouche a discrezione dello chef*)

### **Piatto della Nobiltà**

Petto d'anatra laccato, barbabietola 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

Per quanto riguarda le bevande, proponiamo una degustazione di  
Vini selezione della cantina di Aurelio in abbinamento:

Couvèe '36 di Valdobbiadene – Marsuret  
Aperitivo analcolico  
Friulano '22 – Cormons  
Merlot '21 - Ippis  
Verduzzo vendemmia tardiva'22 – Spessa

Il **menù d'inverno** viene proposto al costo di euro 85,00

I prezzi si intendono per persona incluse le bevande