

# Menu

*Benvenuto dello chef*

*Medaglione di mais con crema di lenticchie e cotechino*

*Mousse di borlotti e cipolla caramellata*

*Carnaroli, zucca, gorgonzola e mandorle*

*Lasagnetta di radicchio spadone, pancetta e noci*

*Filetto di maialino ai funghi porcini*

*Olandese al sale nero*

*Cipollina agrodolce*

*MilleNatale con chantilly uvetta e cioccolato*

*Acqua microfiltrata gassata e naturale*

*Vino biologico merlot o chardonnay*

*Caffetteria*

*Prezzo euro cinquantacinque a persona*

*Distillati, vini a richiesta e spumanti, aperitivi  
a consumazione*

*Menu bambini: tagliere affettati, pasta al ragù,  
cotoletta con patate euro trenta*

*Particolari diete verranno gestite solo se comunicate alla prenotazione*

*Evento su prenotazione da fare al numero 3883880038 (solo telefonate)*

*mail: [info@costigliola.org](mailto:info@costigliola.org)*

*Tenuta Costigliola sostiene il CUAMM – Medici con l'Africa*

*Via Rialto 62 - Rovolon PD*

**NATALE 2023**

*lunedì 25 dicembre ore 12.30*