



Menu di Natale

ASPORTO #1

ANTIPASTO

Tardivo di Treviso brasato con crema di gorgonzola
e pancetta croccante

PRIMO

Crespelle con broccolo di Bassano e Asiago d'allevato

SECONDO

Bollito misto con le sue salse

oppure

Guancetta di vitello con brunoise di verdure
con contorno di purè di patate e verdure di stagione brasate

DOLCE

Crostata di frolla integrale con marmellata di fichi



Gustose pietanze preparate dai nostri Chef pronte per essere terminate e servite da te.

Il menu sarà accompagnato dalle “istruzioni per l’uso”

per una corretta preparazione.

Si accettano prenotazioni fino al 20 dicembre 2021.

€ 28 a persona



SU PRENOTAZIONE

Tel 3402995121

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA



Menu di Natale

ASPORTO #2

ANTIPASTO

Piovera alla griglia su crema di broccolo e datterino confit

PRIMO

Spaghetti allo scoglio

SECONDO

Gamberoni alla griglia con salsa di agrumi e prezzemolo
con contorno di patate al forno e verdure di stagione brasate

DOLCE

Crostata di frolla integrale con marmellata di fichi



Gustose pietanze preparate dai nostri Chef pronte per essere terminate e servite da te.

Il menu sarà accompagnato dalle "istruzioni per l'uso"
per una corretta preparazione.

Si accettano prenotazioni fino al 20 dicembre 2021.

€ 30 a persona



SU PRENOTAZIONE

Tel 3402995121

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA