

*Al Ristorante Pedretti  
augura un felice Natale*



*E per festeggiare:*

*Baccalà alla Vicentina  
su letto di polentina gialla*

*Ravioli di Zucca*

*Con burro di malga e polvere di salvia*

*RP*

*Gnocchi alla parigina*

*RP*

*Faraona alle castagne*

*Cardi gratinati*

*Vini scelti Ristorante Pedretti*

*RP*

## S. NATALE 2009

Tris di carpacci (*ceruo, oca, lombo*)  
con germogli di soia  
alla vinagrette leggera

Ravioli di farina di segale  
ripieni di polenta  
su crema di funghi porcini

Garganelli al salmone selvatico  
e aneto

*Sorbetto al limone*

Cappone Natalizio  
con carciofi, fonduta al Branzi  
di monte e pancetta affumicata

Semifreddo al torroncino con crema  
inglese e sottobosco

## CENA di S. SILVESTRO 2009

Foie gras e pere al cacao

Risotto allo stachitunt  
con mirtilli montani

Tenero di vitello allo speck  
Crema di Branzi stravecchio  
su piccola taragna

*Shot di limone ghiacciato*

Zampone e lenticchie

Semifreddo ai marroni  
con fondutina di cioccolato

*€ 40,00 Vini scelti Ristorante Pedretti, acqua  
minerale Stella Alpina, caffè e praline, sconto bambini  
per informazioni e prenotazioni 0345- 71121*

