

Pranzo di Natale al

divin Amore
Restaurant

“La Luce del Paradiso”

Chef Arturo Vogini


RoccaVerde HOTEL



A M U S E - B O U C H E DELLO CHEF

A N T I P A S T O D I M A R E

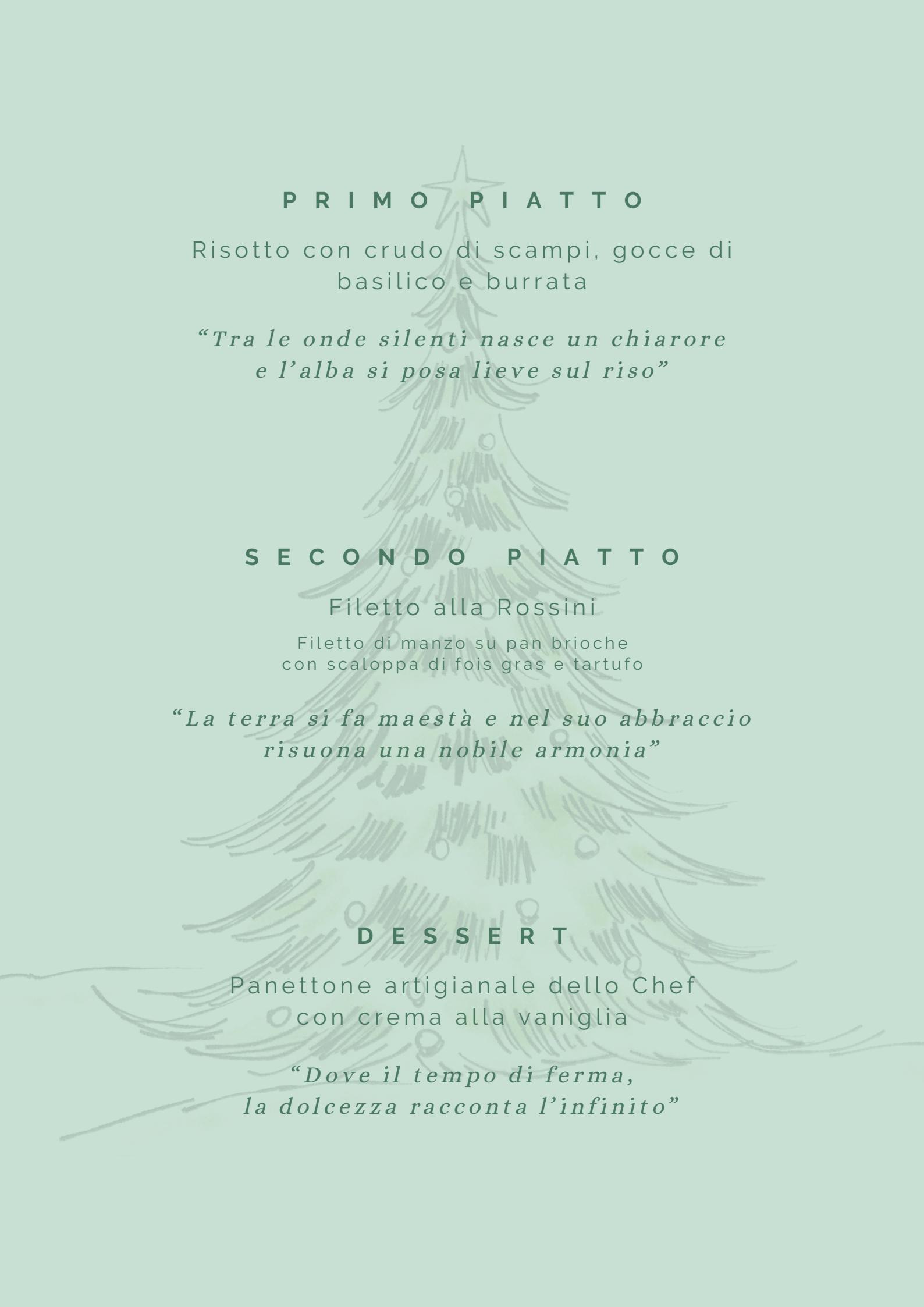
Capasanta arrostita su crema di cavolfiore
e coulis di melograno

*“Là dove il mare sfiora la neve, s'accende
un rubino che guida il cammino”*

A N T I P A S T O D I T E R R A

Uovo poché su vellutata di porcini
e tartufo nero

*“Nel cuore dell'inverno, un velo d'ombra
si apre alla luce del bosco”*



PRIMO PIATTO

Risotto con crudo di scampi, gocce di basilico e burrata

*“Tra le onde silenti nasce un chiarore
e l’alba si posa lieve sul riso”*

SECONDO PIATTO

Filetto alla Rossini

Filetto di manzo su pan brioche
con scaloppa di foie gras e tartufo

*“La terra si fa maestà e nel suo abbraccio
risuona una nobile armonia”*

DESSERT

Panettone artigianale dello Chef
con crema alla vaniglia

*“Dove il tempo di ferma,
la dolcezza racconta l’infinito”*



Menù degustazione

€ 85

Coperto, acqua e caffè inclusi.

Vini inclusi in abbinamento: Baccio del Bianco
e Baccio del Rosso - *Colli del Trasimeno*.



Via Follo, 1 25043 Breno (BS)

Tel. 0364 680014

Cell. +39 351 376 7494

info@roccaverde.com

