



***CENE AZIENDALI DI FINE ANNO AL MEZZALUNA....  
Lo Chef Renato Pallizzari e Adriano  
Vi aspettano con le loro proposte ....***

Tortino alla zucca su fonduta di asiago e mandorle tostate

\*\*\*\*\*

Risotto al radicchio di Treviso mantecato al Vezzena

Gnocchetti di patate al prezzemolo con peperoni arrostiti,  
speck e crema al mascarpone

\*\*\*\*\*

Medaglione di cappone in farcitura di castagne con patate al timo e  
involtino di spinaci al bacon

\*\*\*\*\*

Semifreddo al torroncino su salsa al cioccolato

Panettone e frutta secca con calice di spumante

Caffè

I vini abbinati dal maitre:

Gambellara Ca' Fischele

Cabernet Colli Berici

€ 33,00 prezzo a persona inclusa Iva 10% vini, minerali e caffè.

Ristorante "La Mezzaluna" – Viest Hotel, St Pelosa, 241 36100 – Vicenza –  
Tel/Fax. 0444 583595 info sales office: denise@viest.it



Aperitivo con buffet di frivolezze cocktail e prosecco

\*\*\*\*\*

Strudel di ricotta affumicata e carciofi su vellutata allo zafferano

\*\*\*\*\*

Risotto al radicchio di Treviso mantecato al Vezzena

Ravioli di zucca al burro spumeggiante, salvia e speak

\*\*\*\*\*

Carrè di maialino da latte al forno con cipollotti glassati

Controfiletto di bue speziato su salsa al cabernet con patate al forno

\*\*\*\*\*

Semifreddo al torroncino su salsa al cioccolato

Panettone e frutta secca con calice di spumante

Caffè

I vini abbinati dal maitre:

Tocai Greve del Friuli

Merlot Friuli Greve

€ 38,00 prezzo a persona inclusa Iva 10% vini, minerali e caffè.

€ 35,00 con un solo secondo piatto.