

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

come da tradizione e a lume di candela

ENTRÉE DI BENVENUTO

A fantasia dello chef

ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE

- Polenta brustolata con baccalà mantecato
- Sarda in saor
- Fagioli «in tocio»
- Crostino di pane casereccio con crema di radicchio tardivo

BIS DI PRIMI

- Zuppetta di legumi misti con pane raffermo
- «Bigoi in salsa», il top della tradizione della Vigilia

SECONDO

- Baccalà alla vicentina con polenta accompagnato da

contorni contadini:

- Patate al forno con rosmarino
- Cicoria e «fasioi»
- Insalata di cavolo-capoccio marinati
- Zucca in saor

DOLCE DELLA TRADIZIONE

- Fregolotta casalinga
- Vin Brulè e grappa per concludere

24 dicembre 2025

pranzo ore 12.00

cena ore 19.30



51,00 €

**acqua e vino della casa
inclusi**

*(opzione vegetariana su richiesta,
alla prenotazione)*

I prodotti che degustate qui al Giardino Segreto sono di nostra produzione, abbinati a prodotti di aziende agricole da noi selezionate

MENU' BAMBINI *fino ai 10 anni* **20€**

- Pasta al ragù ^{1,9}
- Polpette di carne e patate arroste ^{3,7}

Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si avvisa, altresì, che gli alimenti possono aver subito un trattamento di abbattitura e conservazione o possono essere stati trattati e congelati.