



HOTEL VILLA MICHELANGELO
Colli Berici

FESTIVE DINING MENUS

NIQUESA
HOTELS & RESIDENCES



CARTA NATALIZIA CHRISTMAS À LA CARTE MENU

ANTIPASTI

Radicchio rosso di Treviso in saor con julienne di salmone affumicato e vellutata di ceci ... € 11
Julienne of salmon with red chicory, onion sauce and cream of chickpeas

Testina di vitello glassata all'aceto balsamico su passatina di lenticchie e spuma al cren € 12.50
Calf's head glazed with balsamic vinegar on a puree of lentils and horseradish mousse

Cestino di grana padano con fonduta di ricotta, noci tostate e funghi di bosco € 11
Basket of parmesan cheese with melted ricotta cheese, roasted nuts and wild mushrooms

Tortino di broccoli fiolaro di Creazzo e sopressa DOP di valli del pasubio € 12.50
con crema di polenta abbrustolita
Broccoli tart with polenta cream and typical cured meat

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni al cappone saltati ai cardi con fusa di formaggio di capra € 12
Capon ravioli stuffed with thistles and goat cheese

Bigoli con ragù di trota salmonata e spinacino novello € 11.50
Bigoli pasta with ragout of trout and baby spinach

Maltagliati di pasta fresca con zucca, guanciale e rosmarino € 12.50
Maltagliati pasta with pumpkin, bacon and rosemary

Risotto con carciofi , croccante di lardo marinato alle erbe e scaglie di Asiago mezzano € 11
Risotto with artichokes, crispy bacon with herbs and shaved Asiago cheese

Tagliolini in brodo di cappone con fegatini di pollo al vino vecchio € 12
Tagliolino in a chicken liver and wine broth

SECONDI PIATTI

Rotolo di cappone farcito, glassato al forno con castagne arrostiti € 21
e tortino di lenticchie all'uccelletto

Roasted chicken roll with chestnut and lentils "uccelletto" style

Capel del prete di manzo cotto a bassa temperatura su purea € 19
di topinambur e radicchio di campo in tegame

Slow cooked beef with chicory and Jerusalem artichoke puree

Filetto di vitello al vapore di timo, salsa verde al pane tostato € 22
e patate schiacciate all'extra vergine

Veal escalope with thyme served with salsa verde and potatoes

Fagottino di verza ripieno con spinaci freschi e asiago dolce, crema di patate e noci € 21

Cabbage parcel stuffed with spinach leaves and Asiago cheese with hazelnut mashed potatoes

Filetto di pesce persico dorato in farina di mais con tempura di radicchio € 21
di Treviso IGT e maionese leggera alla senape

Crispy perch fillet with red chicory tempura and mustard mayonnaise

Baccalà alla vicentina della tradizione con polenta € 22

Vicenza-style cod with grilled polenta

DESSERT

Semifreddo al mandorlato con cuore liquido al cioccolato fondente e gelatina di Recioto ... € 8

Almond parfait with dark chocolate centre and Recioto jelly

Tortino di castagne al rhum con chantilly leggera alla vaniglia € 9.50

Chestnut cake with rum and Chantilly cream

Crostata di radicchio rosso con crema inglese € 8

Red chicory tart with crème anglaise

Tagliata di pere al dindarello con spuma di ricotta al caramello e granella di noci € 8

Sliced pears, caramel ricotta mousse and chopped nuts

For further information or to book please contact:

Ph. +39 0444 550300 - Fax +39 0444 550490

E-mail: reservations.michelangelo@niquesa.com