



BAR RISTORANTE

*Belvedere
al Castello*

CONEGLIANO

ANCHE
DA
ASPORTO

**TANTE PROPOSTE
PER VIVERE
CON GUSTO QUESTO NATALE!**

**MENU E INIZIATIVE SPECIALI
SIA IN CASTELLO CHE A CASA**

- **Menu del Mese e Novità la domenica**
- **Venerdì Pesce Fresco**
- **Aperitivi Gustosi**
- **Idee per la Vigilia e Natale**
- **Idee per Capodanno e 1 Gennaio**

La Cena della Vigilia Pesce Fresco

Menu della Vigilia di Natale

Da asporto

Antipasto

"Gran Misto di Cotto e Crudo di Mare"

Ricca selezione di antipasti misti!

Primo Piatto

"Crespelle al Salmone"

Gustose crespelle fatte in casa

Secondo Piatto

La nostra tradizionale "Bisatta"!

Capitone in Umido con Polenta Bianco Perla

Menu Completo 40 euro

Su richiesta Panettone e Pandoro di Pasticceria
con Crema Chantilly dello Chef

Prenotazioni entro il 22/12

Ritiro entro le 19:00 del 24/12



Pranzo di Natale con tutti i tuoi cari

Menu di Natale

Da asporto

Entree

Aperitivo con gustose creatività dello Chef

Antipasti

Cestino di Pastafilo con Carciofi e Cips di Formaggio
Prosciutto di Cervo con caldi Crostini di Pane d'Altamura-

Involentino al Radicchio di Treviso IGP, Brie e Pancetta

Tortino di Zucca Violina

Primi Piatti

Pasticcio con Radicchio di Treviso IGP e Montasio

Rotolino di Patate e Carciofi

Secondi Piatti

Tenero Carrè di Vitello al Forno

Arrosto di Cappone all'Uva Glera Passita

I nostri Contorni misti della Casa

Dessert

Carpaccio di Ananas con Grandmarnier

Tronchetto di Natale della Tradizione

Menu completo a 40 euro

Su richiesta Panettone e Pandoro di Pasticceria
con Crema Chantilly dello Chef

Prenotazioni entro il 20/12

Ritiro il 24/12 entro le ore 20:00

Rendiamo unico il tuo Capodanno 2021!

La nostra proposta per San Silvestro

Da asporto

Entreè

Aperitivo con gustose creatività dello Chef

Antipasti

"Involtino di Radicchio"

Radicchio di Treviso IGP, Pancetta, Piccolo fiore di Bufala

"La Tartella dello Chef"

con crema di formaggi tipici, fragranti carciofini fritti e Lardo

Prosciutto di Cervo con Crostini di Pane d'Altamura

Tortino di Zucca Violina

Primi Piatti

Crespelle con Radicchio di Treviso IGP e Noci

Rotolino di Patate e Carciofi

Secondi Piatti

Tasca d'Anatra Ripiena con carni scelte e aromi dello chef

Fesa di Vitello al forno con Prosecco D.O.C.G

Dessert

Pere Williams con Caramello al Cabernet

Menu completo 40 euro

Su richiesta panettone e pandoro di Pasticceria
con Crema Chantilly dello Chef

Prenotazioni entro il 30/12

Ritiro 30-31/12

Iniziamo bene l'anno

Menu 1 gennaio 2022

Pranzo in Castello o da asporto

La tradizionali Trippe del Castello

Le nostre speciali Trippe alla Parmigiana

Primo Piatto

Tortellini in Brodo di carne

Secondo Piatto

Bollito Misto con Purè di Patate, Kren e sottaceti
e..Lenticchie (che portano Schei)!

Dessert

Carpaccio d'Ananas in Bellavista con Gran Marnier

Menu completo 30 euro

Su richiesta Panettone e Pandoro di Pasticceria
con Crema Chantilly dello Chef

Prenotazioni entro il 31/12

Ritiro il 31/12 o 1/1



Tante novità da asporto o in Castello

Il nostro menu di stagione per le feste

Tortino di Rapa su fonduta di Patata con Robiolino di Capra € 8,00

Prosciutto di Cervo con Valeriana e crostini di Pane d'Altamura € 10,00

Radici e Fasoi con cubetti di Lardelli € 8,00

Involtini di radicchio di Treviso con Pancetta e Fiore di Bufala € 8,00

Tagliolini di Pasta Fresca al Capriolo € 10,00

Cappellacci di Pasta Fresca con Radicchio di Treviso e Noci € 9,00

Zuppa della Settimana € 9,00

Fegato alla Veneziana con Polenta e Contorno € 14,00

Coniglio in tecia alla Nonna Maria con Polenta e Contorno € 15,00

Bocconcini di Capriolo con Polenta e Patate al Forno € 15,00

Ogni Domenica una nuova proposta da asporto

Domenica 12 (Santa Lucia)

Crostini con Musetto e Kren

Tradizionali trippe di S. Lucia

Torta di Zucca e Amaretti

Menu completo 20 €

TUTTO IL WEEK
END TRIPPE
DELLA
TRADIZIONE DA
ASPORTO

Domenica 19 dicembre

Prosciutto di Cervo su letto di Valeriana con Crostini di Pane

Crespelle ai Funghi Chiodini

Faraona con salsa peverada, Polenta Bianco Perla e erbe cotte

Biscottini Fatti in Casa con crema al Mascarpone

Menu completo 35 €

Ogni ora è buona per...

Un gustoso Aperitivo del Castello

Fritti, Cicchetti, Vin brulè, Bevande calde...

Nella nostra calda veranda o da asporto

- **Serve un consiglio per il vino?**
Possiamo suggerirti i migliori vini da abbinare dalla nostra cantina!
- **Menu su prenotazione**
- **In ogni proposta è possibile scegliere il singolo piatto**
- **I menu sono conegnati con le istruzioni per un ottimo servizio**

**INFO
PRENOTAZIONI
043822379**

Segui tutte le novità sui nostri Canali



www.ristorantelcastello.it



[AlCastelloconegiano](#)



[AlCastelloconegiano](#)