



**Ristorante - Vineria**  
Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

# ***Gli Auguri di Natale 2017 Pranzi e Cene***

## ***Menù di Terra***

### **Antipasto**

*Sformatino di patate e scalogno su fonduta delicata alle pere e zola*

### **Scelta di 1 Primo tra**

*Risotto al Castelmagno e riduzione di Nebbiolo  
Malfatti o tagliolini di pasta fresca con ragù di Cinghiale  
Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri  
con Pomodori secchi, Pinoli e Olive taggiasche su Stracciatella pugliese*

### **Scelta di un Secondo tra**

*Il Cappello del Prete marinato e stracotto al Primitivo e frutti rossi  
con cubi di polenta taragna  
Carrè di Maialino cotto al forno con rosmarino e la sua salsa  
contorno di patate croccanti*

### **Scelta di un Dessert tra**

*La Sbrisolona con la Ganache al Gianduja  
Il Tiramisù Classico con crumble al cacao  
Il Bonet piemontese con crema inglese  
Torta alle mele e gelato alla crema  
Il panettone e il pandoro artigianali a lunga lievitazione con  
creme al mascarpone e cioccolato*

*Caffè e digestivi*

### **Costo del menù € 37,00**

compreso vini e bevande scelti dal nostro sommelier  
Il menù è da considerarsi con la scelta di 1 primo, 1 secondo e 1 dessert  
uguali per tutti i commensali

Singole esigenze o intolleranze saranno gestite su preavviso

Gli Auguri di Natale 2017 - Pranzi e Cene a Cielo e Vino



**Ristorante - Vineria**  
Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

## *Menù di Mare*

### **Antipasto**

*Il carpaccio di Salmone marinato allo zucchero di canna e sale blu di Persia su insalatina di Spinacino e Mandarini*

### **Scelta di 1 Primo tra**

*Risotto ai pistilli di Zafferano con tartare di Branzino e uva passa  
Pennoni di Benedetto Cavalieri con con crema di broccoli e vongole veraci*

### **Scelta di 1 Secondo tra**

*Filetto di Ricciola o San Pietro  
con patate e carciofi oppure con pomodorini e olive taggiasche  
La Rana Pescatrice su vellutata di zucca a la pasta di pistacchio*

### **Scelta di 1 Dessert**

*La Sbrisolona con la Ganache al Gianduja  
Il Tiramisù Classico con crumble al cacao  
Il Bonet piemontese con crema inglese  
Torta alle mele e gelato alla crema  
Il panettone e il pandoro artigianali a lunga lievitazione con  
creme al mascarpone e cioccolato*

*Caffè e digestivi*

**Costo del menù € 42,00**

compreso vini e bevande scelti dal nostro sommelier

Il menù è da considerarsi con la scelta di 1 primo, 1 secondo e 1 dessert  
uguali per tutti i commensali  
Singole esigenze o intolleranze saranno gestite al momento su preavviso



**Ristorante - Vineria**  
Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

## ***Menù Supreme***

### **Scelta di 1 Antipasto**

*Black Angus affumicato e Cipollotti glassati al Balsamico di Modena*  
*Salumi della tradizione italiana:*  
*Crudo Parma dop, Salame Nostrano, , Coppa della Valtidone*  
*Carne Salada del Trentino alla Citronette e scaglie di pecorino dolce*  
*Formagella alle verdure*

### **Bis di Primi**

*Risotto ai pistilli di Zafferano con tartare di Branzino e uva passa*  
*Gnocchetti di castagna artigianali al burro e salvia*  
*con Speck e fusa di toma piemontese*

### **Scelta di 1 Secondo tra**

*La Tagliata di controfiletto scottata in ghisa*  
*con Funghi Porcini e colatura di Scamorza*  
*La Supreme di Faraona confit con salsa al Tartufo nero*  
*e sauté di Patate e Carciofi*  
*Filetto di Ricciola o San Pietro*  
*con patate e carciofi oppure con pomodorini e olive taggiasche*  
*La Rana Pescatrice su vellutata di zucca a la pasta di pistacchio*

### **Scelta di 1 Dessert**

*La Sbrisolona con la Ganache al Gianduja*  
*Il Tiramisù Classico con crumble al cacao*  
*Il Bonet piemontese con crema inglese*  
*Torta alle mele e gelato alla crema*  
*Il panettone e il pandoro artigianali a lunga lievitazione con*  
*creme al mascarpone e cioccolato*

*Caffè e digestivi*

### **Costo del menù € 45,00**

compreso vini e bevande scelti dal nostro sommelier  
Il menù è da considerarsi con la scelta di 1 antipasto, 2 primi, 1 secondo e 1 dessert  
uguali per tutti i commensali

Singole esigenze o intolleranze saranno gestite su preavviso

Gli Auguri di Natale 2017 - Pranzi e Cene a Cielo e Vino

**CIELO e VINO**



*si beve, si mangia, s'impara...*

**Ristorante - Vineria**

Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

## ***Menù Luxury***

### **Antipasto**

*I bocconcini di Baccalà in tempura di Mais  
e Maionese al Melograno*

### **Scelta di 1 Primo**

*Risotto ai pistilli di Zafferano con tartare di Branzino e uva passa  
Pennoni di B. Cavalieri con con crema di broccoli e vongole veraci*

### **Scelta di 1 Secondo tra**

*Lo spiedone di Gamberoni al Rosmarino arrostiti al forno  
su cremoso di Castagne e Rum con chips di Topinambur  
Filetto di Ricciola o San Pietro  
con patate e carciofi oppure con pomodorini e olive taggiasche  
La Rana Pescatrice su vellutata di zucca a la pasta di pistacchio*

### **Scelta di 1 Dessert**

*La Sbrisolona con la Ganache al Gianduja  
Il Tiramisù Classico con crumble al cacao  
Il Bonet piemontese con crema inglese  
Torta alle mele e gelato alla crema  
Il panettone e il pandoro artigianali a lunga lievitazione con  
creme al mascarpone e cioccolato*

*Caffè e digestivi*

**Costo del menù € 45,00**

compreso vini e bevande scelti dal nostro sommelier  
Il menù è da considerarsi con la scelta di 1 primo, 1 secondo e 1 dessert  
uguali per tutti i commensali  
Singole esigenze o intolleranze saranno gestite su preavviso

**CIELO e VINO**



*si beve, si mangia, s'impara...*

**Ristorante - Vineria**

Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

## ***Componi il tuo Menù***

### **Antipasti**

*Salumi della tradizione italiana:*

*Crudo Parma dop, Salame Nostrano, , Coppa della Valtidone*

*Carne Salada del Trentino alla Citronette e scaglie di pecorino dolce*

*Formagella alle verdure*

*Sformatino di patate e scalogno su fonduta delicata alle pere e zola*

*Il carpaccio di Salmone marinato allo zucchero di canna e sale blu di Persia su*

*insalatina di Spinacino e Ananas*

*Il piatto di Black Angus affumicato*

*e Cipollotti glassati al Balsamico di Modena*

*I bocconcini di Baccalà in tempura di Mais*

*e Maionese al Melograno*

*Fave, Fave, Fave, Timo e Lardo di Colonnata*

### **Primi**

*Risotto ai pistilli di Zafferano con tartare di Branzino e uva passa*

*Risotto al Castelmagno e riduzione di Nebbiolo*

*Malfatti o tagliolini di pasta fresca con ragù di Cinghiale*

*Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri*

*con Pomodori secchi, Pinoli e Olive taggiasche su Stracciatella pugliese*

*Gnocchetti di castagna artigianali al burro e salvia*

*con Speck e fusa di toma piemontese*

*Pennoni di Benedetto Cavalieri con con crema di broccoli e vongole veraci*

**CIELO e VINO**



si beve, si mangia, s'impara...

**Ristorante - Vineria**

Dairago, Via E. Toti 28 – tel. 0331 432553 - info@cieloevino.it - www.cieloevino.it  
Chef Zak Zakri

## **Secondi**

*Il Cappello del Prete*

*marinato e stracotto al Primitivo e frutti rossi con cubi di polenta taragna  
Carrè di Maialino cotto al forno con rosmarino e la sua salsa  
contorno di patate croccanti*

*La Tagliata di controfiletto scottata in ghisa  
con Funghi Porcini e colatura di Scamorza*

*La Supreme di Faraona confit con salsa al Tartufo nero  
e sauté di Patate e Carciofi*

*Lo spiedone di Gamberoni al Rosmarino arrostiti al forno  
su cremoso di Castagne e Rum con chips di Topinambur*

*Filetto di Ricciola o San Pietro*

*con patate e carciofi oppure con pomodorini e olive taggiasche*

*Trancio di Tonno scottato con verdure novelle*

*La Rana Pescatrice su vellutata di zucca a la pasta di pistacchio*

## **Dessert**

*Torta dedicata all'evento*

*La Sbrisolona con la Ganache al Gianduja*

*Il Tiramisù Classico con crumble al cacao*

*Il Bonet piemontese con crema inglese*

*Torta alle mele e gelato alla crema*

*Il panettone e il pandoro artigianali a lunga lievitazione con  
creme al mascarpone e cioccolato*

*Caffè e digestivi*

Il menù è da considerarsi con la scelta di antipasto, 1 o 2 primi, 1 o 2 secondi e 1  
dessert uguali per tutti i commensali  
Singole esigenze o intolleranze saranno gestite su preavviso

**Il Costo del menù sarà formulato in base alle scelte**