PRATER
RISTORANTE
dal 1969

Serate Gourmet

Novembre-Dicembre 2022

10-11 novembre

Tartufo da ufo

ENTRÈ
Battuta al coltello di Chianina con tartufo nero invernale

ANTIPASTO
Cipolla di Montoro ripiena con fonduta alla fontina d'alpeggio e tartufo bianco pregiato

PRIMI
Riso Carnaroli mantecato al Raschera e tartufo bianco pregiato

Cappellacci allo stufato di Germano Reale con scaglie di tartufo nero invernale

SECONDO
Guancialino brasato al Barbera con polenta bramata croccante e tartufo nero invernale

DESSERT
Cremino di nocciola Piemonte, cioccolato fondente e meringa flambè

VINI
Nebbiolo Langhe DOC 2019 (Garesio)
Barbera Nizza Gavelli DOCG 2018 (Garesio)

€ 70,00 a persona
La degustazione comprende tutti i piatti elencati sopra.
Acqua, vino e caffè inclusi.

24-25 novembre

Culatello e Champagne

ANTIPASTO
Degustazione del Culatello:
Culatello stagionato con cotenna 18 mesi
Culatello dop di Zibello stagionato 24 mesi
Accompagnato da:
Burro di malga salato
Mostarda di zucca leggermente senapata
Pane ai cereali

PRIMI
Riso Pilaf al Culatello su fonduta di Parmigiano Reggiano

Tagliolini di grano duro e farina di castagne con julienne di Culatello e carciofi sardi spadellati

SECONDO
Culatello di Zibello Dop "Gran Riserva Prater" stagionato 28 mesi nella nostra cantina accompagnato con croissant alla ricotta Canusina

DESSERT
Sfogliatina croccante con chantilly al cioccolato Grand Crù e salsa all'arancia

VINI
Champagne Mandois brut origine
40% Chardonnay 30% Pinot Nero 30% Pinot Meunier
Champagne Autrèau Premier Cru AOC Extra Brut
40% Pinot Nero 40% Pinot Meunier 20% Chardonnay
Champagne J.M. Gobillard et Fils à Brut blanc de noirs
100% Pinot Noir

€ 70,00 a persona
La degustazione comprende tutti i piatti elencati sopra.
Acqua, vino e caffè inclusi.

08-09 dicembre

Serata Trentina

ENTRÈ
Sandwich di pane alle erbe con Salmerino alpino mantecato al pepe nero

ANTIPASTO
Controfiletto di Grigia della Val di Non marinato al whisky torbato su insalatina con cappuccio rosso

PRIMI
Risotto Carnaroli sfumato al Trento Doc e mantecato al Pesce persico reale

Canederli di spinaci e Puzzone di Moena su battuto di finferli e speck

SECONDO
Filetto di cervo con patate saltate al burro di malga, erbe di campo e ratatouille di verdure alla Trentina

DESSERT
Strudel alle mele renette con crema di gelato alla cannella

VINI
Dalla Cantina d'Isera:
Spumante Trento Doc 1907 Brut
Marzemino d'Isera Trentino Superiore DOC 2019
Lagrein Trentino DOC 2020

€ 60,00 a persona
La degustazione comprende tutti i piatti elencati sopra.
Acqua, vino e caffè inclusi.

Festività

Natale e Capodanno

Festeggia insieme al Prater:
Pranzo del 25
Cenone del 31

Info e prenotazioni:
0522 672375

Il Prater è una certezza!

PRATER
RISTORANTE
dal 1969

Prenota una delle nostre serate gourmet per te e i tuo invitati speciali.

E se non puoi partecipare, acquista una delle nostre Gift Card.

Ottime come regalo di Natale e per le feste ormai vicine.

Tre menù: pesce, carne e tradizionale.
Tre possibilità, tre modi diversi per stupire, ringraziare, festeggiare... o semplicemente per stare insieme.

Richiedile al nostro staff.

Info e prenotazioni: 0522 672375

Via Roma, 39 - 42049 S.Ilario d'Enza (RE)
info@praterfood.it - www.ristorante-prater.it

Il Prater è una certezza!

Inquadra per entrare nel sito

Progetto grafico: www.studio-visione.com