

Menu di Natale

Entrée

TARTINE NATALIZIE CON MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA
ZEPPOLE CON ACCIUGHE E UVA PASSA

Antipasti

GRAN TAGLIERE DI SALUMI CON CRUDO DI PARMA, SALAME E
PANCETTA CON PIZZA UMBRA AL FORMAGGIO
BARCHETTE DI INDIVIA BELGA CON INSALATA RUSSA
SFORMATINO DI TOPINAMBUR CON SAESA AL PARMIGIANO
MEDAGLIONE DI COTECHINO E VERZA
BRUSCHETTA CON PATÉ DI FEGATO E CIPOLLA IN AGRODOCEE

Primi piatti

RISOTTO CARNAROLI CON CASTAGNE E PORRI
MACCHERONI AL FERRETTO AL RAGÙ D'ANATRA

Secondi piatti

CARRÈ DI VITELLO AL FORNO CON PATATE AL FORNO
E VERDURE DELL'ORTO

Dessert

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA E FRUTTI ROSSI

Caffè

INCLUSA 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE
E 1 BOTTIGLIA DI ACQUA OGNI 3 PERSONE

70€ ADULTI

25€ BAMBINI (DAI 3 AI 10 ANNI)

