



Proposta per cene natalizie per il 2018

Soffio d'inverno

... dal bosco

Ravioli di patate con verza saltata, porcini e nocciole
Garganelli con guanciale, radicchio e formaggio di fossa
Brasato di manzo al Teroldego con fantasia di verdure
su patata mantecata al timo
Salame al cioccolato con salsa zabaione
Centrotavola di panettone e pandoro

Tariffa per persona: € 36,00

... dalla pianura

Ravioli di zucca con crema di Parmigiano, speck, pinoli e mostarda di frutta
Rosette di sfoglia gialla con ricotta e spinaci su crema di datterini al basilico
Arrostino di faraona disossata alle castagne e rosmarino
Flan di patate al timo
Salame al cioccolato con salsa zabaione
Centrotavola di panettone e pandoro

Tariffa per persona: € 36,00

Menù della tradizione

... in doppio brodo

Passatelli tradizionali in doppio brodo di manzo e cappone
Foulard di crespelle con salsiccia e carciofi su crema di squacquerone
Sella di vitello farcita alla castellana con frittatina di spinaci, prosciutto cotto e fontina
Spicchi di patate al rosmarino
Mousse al mascarpone profumata agli agrumi con pralinato di mandorle e salsa al caffè
Panettone e pandoro con crema al mascarpone

Tariffa per persona: € 42,00.

...con tanto di Porcino

Tortellini in brodo di manzo e cappone
Passatelli asciutti al San Daniele e porcini su crema di Grana Padano e nocciole tostate

Tournedos di filetto di maiale con fichi secchi al Sangiovese e mandorle
Spicchi di patate al rosmarino
Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato fondente e chantilly alla vaniglia
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Tariffa per persona: € 42,00.

Menù di Pesce

Tricolore

Risotto carnaroli con capesante, porcini e zucchine
Ravioli tricolori allo scorfano con gamberi, vongole veraci e pendolini
Darna di ombrina con panure di nocciole e scampo al sale dolce su spinacino all'uvetta
Tortino al cioccolato con cuore fondente su salsa al torcolato e croccante di mandorle
Panettone e pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Tariffa per persona: € 48,00.

Gustoso

Tentacoli di piovra spadellati alle sue erbe, su spuma di patata e salsa agrodolce alla soia
Ravioli di rombo ed erba cipollina, con pomodorino fresco, scampi e zucchine
Stecco di tonno con melanzane e menta al sesamo bianco e nero su insalatina di campo e tapenade di olive taggiasche
Latte alla portoghese profumato all'arancia con salsa al miele di corbezzolo
Panettone e pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Tariffa per persona: € 52,00.

Le tariffe quotate comprendono un piccolo aperitivo di benvenuto, 1 calice di vino a persona, acqua e caffè.

Ogni menù può essere arricchito con frutta secca, mandarini, uva con un supplemento di € 2,50.

Riusciamo a gestire, inoltre, richieste aggiuntive, come intolleranze, allergie oppure scelte etiche, con il dovuto preavviso (le variazioni vengono proposte durante il pasto ai diretti interessati).