



Proposta per cene natalizie 2023

Tutti i menù includono piccolo aperitivo di benvenuto servito in centro tavola
(Grana, mortadella, olive e fritturine miste) con prosecco e analcolico, acqua, caffè e un quarto di vino.
Eliminando la portata di un primo piatto è possibile inserire uno dei seguenti Antipasti:

Sformatino di verza e nocciole su crema leggera al gorgonzola
Piccola parmigiana di melanzane su crema di ceci e olio al basilico

Soffio d'inverno

Vellutata di zucca con passatelli tradizionali, ciccioli di guanciale croccante
Ravioli verdi di ricotta e parmigiano alla salvia su crema di pomodori Piccadilly
Cappello del prete brasato su crema di pastinaca e chips di patate viola
Tronchetto di Natale con crema Chantilly, amarene e scaglie di cioccolato
Centrotavola di panettone e pandoro

Tariffa per persona: € 46,00

Menù della tradizione

Tortellini tradizionali in doppio brodo di manzo e cappone
Bauletto di crespelle gratinato salsiccia e porcini su crema di patate allo zafferano
Guancette di maiale brasate, all'uva e rosmarino su polentina morbida
Tiramisù tradizionale con scaglie di cioccolato
Centrotavola di panettone e pandoro

Tariffa per persona: € 49,00.

Menù di mare

Calamaro arrostito su crema di piselli e chips di patate viola
Risotto agli scampi, burrata e polvere di liquerizia
Trancetto di ombrina con panure agli agrumi con cavolo nero spadellato e mazzancolla al sale
Tiramisù tradizionale con salsa al cioccolato
Centrotavola di panettone e pandoro

Tariffa per persona: € 55,00.

A conferma della prenotazione, viene richiesta una caparra confirmatoria pari al 30% del totale.