



## **Proposta per cene natalizie 2024**

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*

*Flan di zucca su fonduta di castelmagno e crumble di nocciole*

### **Menù della Tradizione**

#### **Proposta n. 1**

Tortellini tradizionali in doppio brodo di manzo e cappone

Strigoli verdi al ragù di carni bianche, con porcini e timo

Guancette di maiale brasate alla birra scura su patate e zucca mantecate al rosmarino

Tiramisù tradizionale con scaglette di cioccolato

Centrotavola di panettone e pandoro

**Tariffa per persona: € 49,00**

#### **Proposta n. 2**

Zuppetta di lenticchie e verdure con crostini di polenta

Strascinati con carciofi, scalogno e San Daniele su crema di burrata e briciole di parmigiano

Lombetto arrostito ripieno alle erbe e cotechino, con patate novelle al rosmarino

Tenerina e mascarpone

Centrotavola di panettone e pandoro

**Tariffa per persona: € 46,00.**

### **Menù di mare**

Code di gamberi in katajifi su crema di zucca e mieleaceto

Risotto agli scampi, carciofi e menta

Trancetto di salmone agli agrumi e zenzero con mazzancolla gratinata

Tiramisù tradizionale con salsa al cioccolato e caffè

Centrotavola di panettone e pandoro

**Tariffa per persona: € 55,00.**

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