



MENU DI NATALE

ANTIPASTI

SALMONE MARINATO CON AVOCADO E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE
INSALATA RUSSA CON CREMA DI TAPINAMBUR E PROSCIUTTO COTTO
GALANTINA DI TACCHINO CON FICHI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

PRIMI

RAVIOLI DI CARNE IN BRODO SALTATI ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO
TAGLIATELLE INTEGRALI CON RAGU D'ANATRA E CASTAGNE

SECONDI

STINCO DI MANZO BRASATO AL NEBBIOLO
CON SFORMATO E PATATE DUCHESSA AI FUNGHI

DOLCI

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO ALL'ARANCIA
CON ZUPPETTA DI PANETTONE
E CALICE DI MOSCATO
CAFFE' ACCOMPAGNATO DA BUFFET DI FRUTTA
FRESCA, SECCA E CANESTRELLI

VINI E AMARI COMPRESI

50 € A PERSONA