



Menu #DOP1 Aziende Natale 2019

Amuse bouche e bollicine
Il nostro benvenuto

Antipasto
Carne salada con indivia e noci

Primo piatto
Fusilloni di Gragnano con polpa di granchio, guanciale e cime di rapa

Secondo piatto
Stinchetto di maialino laccato con tortino di funghi

Dessert
Semifreddo al mascarpone e miele con cioccolato liquido alla cannella

Caffè

Vino e acqua inclusi

55 €



Menu#DOP2 Aziende Natale 2019

Amuse-bouche e bollicine
Il nostro benvenuto

Antipasto
Ciuffi di calamaro tempurizzati con tortino di farro

Primo piatto
Caserecce di grano khorasan con ragout di spigola e capperi

Secondo piatto
Trancio di tonno alla Rossini

Dessert
Zuppetta di fragole e lamponi con gelato al mango e croccante

Caffè e Panettone con
crema di mascarpone della tradizione meneghina servito in centro tavolo

Vino e acqua inclusi

60 €



Menu#DOP3 Aziende Natale 2019

Amuse bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Composizione di salmone marinato, spada affumicato e spuma di salmerino con cipolla caramellata

Primo piatto

Riso del Castello della Tenuta Molaschi selezione Carnaroli all'Amarone con Castelmagno e pera candita

Secondo piatto

Surf & Turf: Costolette di maialino da latte BBQ con contrasto di mazzancolle e purea di castagne

Dessert

Brownies con salsa al toffee e gelato al Baileys

Caffè e Panettone con
crema di mascarpone della tradizione meneghina servito in centro tavolo

Vino e acqua inclusi

65 €