



## PRANZO DI NATALE

### APERITIVO DI BENVENUTO A BUFFET

TARTE DI ZUCCHINA ALLA ROBIOLINA DI ROCCAVERANO E CORIANDOLI DI ORTAGGI

GAMBERI AL PAN BRIOCHE DI AGRUMI ALLO ZABAIONE DI ACETO DI MELE

SANDWICH DI MAIS, PORCINI E TALEGGIO FUSO

CUBO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E CREME FRAICHE DI AVOCADO  
MINI CONETTO DI FRITTI: PANZEROTTINI, MOZZARELLINE IN CARROZZA, CARCIOFI, FOGLIOLINE DI SALVIA

MIGNON DI ARANCINI AL RAGÙ DI FASSONA, BORRAGINE E PRIMO SALE, PICCOLO FILETTO DI BACCALÀ

### ANTIPASTI

FASSONA IN BAGNA CAUDA CON CARDI GOBBI E MAGGIORANA

### PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PARMIGIANO "36 MESI", TARTUFO, CIPOLLA BRUCIATA

### SECONDI PIATTI

VITELLO ARROSTO CON CRUMBLE SPEZIATO, TOPINAMBUR, PUNTARELLE ALLE ACCIUGHE DI CETARA

### DOLCE

NOCCIOLA PIEMONTE, MANDARINO E MELISSA CRES

PROSECCO  
VINO BIANCO E ROSSO MONTEJ-VILLASPARINA  
SUCCO ARANCIA-ACQUE AROMATIZZATE-ACQUA  
CAFFE E DIGESTIVI

