

Menù di Natale 2018

Antipasti

Culatello di Zibello e Pasta Fritta
Flan di Topinambur e Crema al Bagoss
Cestino di Grana con Insalatina di Carciofi Grassello Mela Verde e Noci
Moscardini in Sugo su Polenta
Salmone Marinato con Cipolla Rossa e Pepe Rosa
Stracciatella Nostrana con Gambero Rosso e Bottarga

Primi Piatti

Paccari Ripieni di Ragù di Chianina con Fonduta di Robiola e Julien di Ricotta Salata
Scialatielli con Spezzatino di Ricciola Pomodori Datteri e Maggiorana

Secondi Piatti

Medaglioni di Manzo in Crosta di Pancetta e Gratin di Pane e Nocciole con Patate
Filetto di Rombo con Julien di Verdure

Dolce

Tris di Dolci Composto da
Cheesecake Glassata al Cioccolato Bianco e Fragole
Meringozzo
Brownie

Da Bere

Acqua
Vino Rosso Ronchi di Brescia Cantina Maccaboni
Vino Bianco Veneto Cantina Aldegheri
Vino Bianco Chardonnay

Caffè

Menù Completo a 50 €