



MENU PRANZO DI NATALE 2023

AMOUSE BOUCHE

Sfoglia con ricotta di capra e polline

ANTIPASTO ASSORTITO

Chips di Parmigiano Reggiano con Bresaola di cervo (nostra produzione) e levistico
Crostinino con speck d'anatra e burro agli agrumi
Erbette di campo ripassate
Flan di topinambur, fonduta di Zincarlin e crocco segale

PRIMO PIATTO

Cappelletti ai "tre arrosti" con consommé di Cappone

INTERMEZZO

Macedonia di frutta e verdura con gelato al caprino

SECONDO PIATTO

Germano in umido glassato con il suo fondo e sfoglia di patate al tartufo

DOLCE

Cremoso al cioccolato fondente con polvere di porcini e croccante ai mirtilli rossi

DRINK

- Panna e San Pellegrino
- Caffè e croccanti dolci

La precedente proposta è da valutarsi: 85€ ad adulto



MENU CAPODANNO 2024

AMOUSE BOUCHE

Allergeni 1-3-7

Macaron salato ripieno di caprino e miele di millefiori di nostra produzione

ANTIPASTO assortito

Allergeni 1-3-7-12

Mini croccante di polenta farcito con cotechino glassato e cavolo cappuccio
Koulof (lievitato salato)
Terrina di anatra con pasta d'arancio

PRIMO PIATTO

Allergeni 1-3-7

Ravioli ripieni di caprino e cipolla caramellata con spuma e polvere di funghi porcini

INTERMEZZO

Allergeni 7

Zuppetta di funghi e miso

SECONDO PIATTO

Con contorno di verdure dell'orto
Allergeni 1-3-7

Trancio di picanha curata con burro ai semi di finocchietto selvatico e cotta a bassa temperatura, accompagnata dal suo fondo e composta di tamarindo.

...e il suo carpaccio in assaggio con olio al tartufo e scaglie di Lodigiano

DOLCE

Allergeni 7-3-1

Tris di cremosi al cioccolato:
Fungo porcino
Zafferano
Peperoncino

INCLUSO:

*Pane e grissini di nostra produzione
Coperto*

...e a mezzanotte

Assaggio di cotechino e lenticchie con brindisi

La precedente proposta è da valutarsi: 105€ ad adulto



ABBINAMENTO VINI CONSIGLIATO

Amous bouche: Prosecco di Valdobbiadene Brut Dirupo, Andreola

Antipasto: Vermentino di Gallura, Miradas

Primo piatto: Riesling dell'Oltrepò Pavese, Doria

Secondo piatto: Pinot nero "I Ferretti", Luisa

Dessert: Prosecco di Valdobbiadene Dry 24g/l, "Vigna Ochera", Andreola

35€ ad adulto



*Il ristorante Bellavista avvisa i propri clienti che alcune pietanze possono contenere allergeni. Il cliente è invitato a segnalare al personale di sala eventuali intolleranze.

We advise our patrons that some dishes may contain allergens. Please inform your server with regard to any allergies or concerns you may have.

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
Cereals containing gluten and related products
2. Crostacei e relativi prodotti
Crustaceans and related products
3. Uova
Eggs
4. Pesce e relativi prodotti
Fish and related products
5. Arachidi e relativi prodotti
Peanuts and related products
6. Semi di soia e relativi prodotti
Soybeans and related products
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
Milk and other dairy products (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
Tree nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts and similar
9. Sedano e relativi prodotti
Celery and related products
10. Senape e relativi prodotti
Mustard and related products
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
Sesame and related products
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre (SO₂)
13. Lupino e relativi prodotti
Lupin (lupine) and related products
14. Molluschi e relativi prodotti
15. *Molluscs and related products*