



MENU PRANZO DI NATALE 2022

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 arrostiti" 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

Cre moso 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: 65€ ad adulto

Menu bimbi 30€:

PRIMO PIATTO

Lasagne al ragu

SECONDO PIATTO

Cotoletta di vitello con patate al forno

DOLCE

Torta morbida al cioccolato o gelato

