

Pranzo di Natale 2018

Antipasti

Salmone marinato al finocchietto selvatico e porto con spuma di riso allo zafferano

Catalana di seppie e gamberi e foglie di pane di alta mura

Baccalà mantecato su crostone di polenta gialla

Calamaretti in guazzetto di fior di latte

Cozze alla pescatora con dadolata di pan carré croccante

Quadrato di focaccia casereccia al rosmarino con prosciutto crudo Il Botto
bergamasco con ciliegine di bufala dop

Primi piatti

Ravioli neri con ripieno di salmone e vellutata di piselli

Risotto ai funghi porcini mantecato al parmigiano reggiano

Secondi piatti

Pesce San Pietro alla mediterranea con patate

Filetto di maialino in crosta di pasta sfoglia ripieno agli spinaci

Dolce

Panettoncino di mele e uvetta su crema di mascarpone
accompagnato da spumante brut e dolce

Acqua

Chardonnay bianco, Montepulciano rosso cantina Villa Diana

Caffè

€: 50,00

Il menù sí può avere anche d'asporto su prenotazione.

A €: 40.00 escluso bevande.

Le pietanze subiranno il processo di abbattimento di temperatura per far sí di non alterare le proprietà organolettiche e bloccare le cotture, quindi la consegna del cibo sarà a 4°C.