

MENU DI NATALE

Aperitivo di Benvenuto



Filettino di Triglia al Pane Croccante
su Insalatina di Lenticchie all'aceto di Jerez e Salsa Olandese all'Erba Cipollina

Capesante in Gabbia di Bacon su Crema leggera di Diselli e
Gocce di Aceto Balsamico

Bresaola della Valchiavenna con Millefoglie di Pasta Fillo e
Fondata di Toma d'Alpeggio Tartufata



Ravioli d'Anatra con Riduzione del Proprio Sugo e Finferli
Fagottino di Crepe ai Gamberi e Carciofini su Vellutata allo Zafferano



Composizione di Pesce e Pomodorini Pachino Gratin su Spiedo
con Battuto di Erbe Aromatiche e Olive Taggiasche



Sorbetto al Limone e Salvia



Medaglione di Manzo Rosato con Demiglace Al "Novello" e Mirtilli
Patata Schiacciata ai Funghi e Rosmarino



Latte in Piedi Alla Menta e Liquirizia con Fragole



Caffè

Panettone Artigianale, Biscotti
Pirottini di Cioccolato Fondente con Zabaione al Passito

Salbanello igt PALADIN - Soave doc TOMMASI
Spumanti: Brut Lunge ASTORIA - Malvasia PALADIN

