

25 DICEMBRE 2011



## MENU' DI NATALE

Aperitivo di Benvenuto con Sfiziosità  
e Prosecco Millesimato "Paladin" 2010



Rollè di Pesce Spada alla Mediterranea  
su Crema di Melanzane Cotte al Forno Profumata alla Maggiorana  
Insalata di Polpo, Fagioli Cannellini Toscani e Cipolla Rossa di Tropea



Tartelletta di Pasta Brisè ai Carciofi su Fonduta di Castelmagno  
con Coppa di Langhirano e Soppresata Toscana



Crespella di Castagne Gratinata, Cuore di Ricotta di Bufala,  
Guancialetto e Timo con Funghi Porcini

Riso Vialone Nano "Az. Agricola Salera"  
con Zucca Mantovana al Forno e Aringa Affumicata



Spiedo di Coda di Rospo e Code di Gambero, Gratinato al Lauro  
con Zucchine Croccanti alla Menta Fresca e Gocce di Aceto Balsamico



Sorbetto al Limone e Zenzero



Medaglione di Coniglio Ripieno alla Bergamasca  
su Patata Schiacciata al Rosmarino



Semifreddo al Cioccolato Bianco e Croccantino  
con Salsa Cioccolato Fondente Speziata

*Chianti docg – PIETRALTA    Bianco delle Venezie igt "Pralis" – PALADIN  
Moscato Bianco – VILLA ERICA    Spumante Brut – CASA COLLER*



IL PREZZO DEL MENU' E' DI 57 EURO A PERSONA BEVANDE INCLUSE