

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