



Pranzo di Natale 2017



Polipo croccante su vellutata di lenticchie al pomodoro

*

Tartare di scottona marinata al lime
con crudità di verdure e tuorlo d'uovo di quaglia
su vellutata di peperone affumicato

*

Tortellini in brodo di tre carni

*

Risotto alla polpa d'astice e sua bisque

*

Trancio di ombrina e frutti di mare, in cartoccio di carta fata

*

Cotechino di cascina, in crosta di pane e spinaci

*

Semifreddo ai marroni e salsa di cachi

*

Panettone artigianale con crema allo zabaione

*

Caffè

€ 68,00 a persona

Vini:

Az. Agr. Il Mosnel

Franciacorta Brut

Curtefranca Bianco e Rosso

*

Moscato D'asti "Bricco Quaglia" La Spinetta

