

Pranzo di Natale 25 dicembre 2018

Menù

Antipasti

Cestino di pane sfizioso cotto nel nostro forno a legna.
Salumi nostrani: crudo di Parma 24 mesi - coppa stagionata,
Lonza affumicata, Salame di Varzi,
Medaglioni di pane con Pàtè di vitello e mandorle tostate,
Insalata russa alla vecchia maniera di nonna Mariuccia
Salmonè Norvegese marinato agli agrumi e aneto fresco su letto di valeriana
Tentacoli di calamaro con olive taggiasche e patate al profumo di lime,
Tartare di Fassone con raspadiura affumicata e senape aromatizzata al tartufo

Primi

Ravioli ripieni di cappone castagne e prugne saltati con burro nocciola affumicato
e crumble al parmigiano reggiano
Risotto Carnaroli semi integrale al gorgonzola Stagionato Arioli, verza,
riduzione al barolo e noci pecan.

Secondo

Tagliata di controfiletto di Fassone piemontese e il suo fondo accompagnato da tortino
di zucca e patate al profumo di timo su crema di yogurt aromatizzato

Dolce

Soufflé al cioccolato con cuore morbido
su crema inglese al pistacchio e meringhe croccanti

Acqua vino Bonarda o Barbera o Pinot, Caffè

€ 58,00

Bimbi fino a 3 anni gratuiti da 4 a 8 anni € 30,00