



Menù Natale 2013

Aperitivo

PROSECCO D.O.C LEGATURA MIONETTO 1887 TREVISO

Arcobaleno di antipasti

CICCHE A VAPORE SU INSALATINA DI SONCINO

CAPPASANTA GRATINATA

ROLLÈ DI CAPPONE ALLE NOCI E MELOGRANO

FANTASIA DI CROSTINI MISTI ,CREMA FRITTA, VERDURE PASTELLATE, PALLINE DI GRANA

Primi piatti

LASAGNETTA DI SFOGLIA VERDE CON FONDUTA DI FORMAGGI E PORCINI

CAPPELLETTI DI FORMAGGIO RAVIGGIOLO E PARMIGGIANO REGGIANO

CAPPELLETTI DI MAGRO (a richiesta)

Secondi piatti

COSCIA DI VITELLO ALLO SPIEDO CON ERBETTE DELLA MARIA, POMODORI IN GRATÈ

E PATATE ALLA VECCHIA MANIERA

BOLLITO MISTO CON GIARDINETTO DI VERDURE

oppure

MIX DI GRIGLIATA DI MORA ROMAAGNOLA E ANGUS

Dessert

TORRONCINO DI ROCCAGLIORIOSA IN SALSA CON FRUTTA ESOTICA

PANETTONE ALLE SALSE DI CREME E NOCCIOLE

Vini

SANGIOVESE AZIENDA CAMPODELSOLE BERTINORO (FC)

VINO BIANCO DELLA MAISON

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G ZAGARA MARCHESI DI BAROLO by GIUGIARO DESIGN

Caffè e Digestivi della Maison

DOLCI NOTE ACCOMPAGNERANNO IL VOSTRO PRANZO

CON I MIGLIORI AUGURI DELLA MAISON

PREZZO 35 EURO A PERSONA