

Pranzo di Natale 2016

Antipasti:

Terrina rustica di maiale e frutta secca.

Tortino di zucca gialla, patate e ginger su crema di spinaci.

Primi:

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone.

Lasagne bianche con verdure di stagione.

Secondo:

Capocollo di maiale al forno con le prugne.

Contorni:

Patate arrosto

Sformato di cavolfiore

Dolci:

Frolla al cacao con lamponi freschi

Dolci natalizi

Il pane servito sarà quello fatto noi.

Vini di Aziende locali

Acqua e caffè

Costo a persona € 35

