

Pranzo di Natale 2017

Antipasti:

Lombetto di maiale marinato alle erbe aromatiche con insalatina di mele verdi.

Flan di gobbi e tartufo nero di stagione su crema di zucca gialla.

Primi:

Tortellini fatti a mano in brodo di cappone.

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro.

Secondo:

Rollè di vitello al forno farcito con porri e salsiccia al ginepro e rosmarino.

Contorni:

Patate arrosto.

Funghi trifolati.

Dessert:

Torta soffice con ganache alla gianduia e arancia.

Dolci natalizi.

Vino Acqua e Caffè

Costo a persona € 38

Per prenotare chiamare allo 075-7828323.

