



Menù santo natale 2018

Antipasti

Sformatino di melanzane con cuore di bufala, basilico e pomodoro ciliegino

Filangè di radicchio rosso, tartare di scottona piemontese con granella di noci e spuma

di gorgonzola dolce

Crema di patate alla nocciola con porri padellati e capasanta ricoperta di bacon croccante

Taglierino con culatello di zibello e salame mantovano

Primi piatti

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di zucchine trifolate, bocconcini di vitello brasati e speck del trentino croccante

Rotolo di pasta fresca con robiola, bocconcini di salmone, semi di papavero su guazzetto di pomodoro e basilico

Secondi piatti

Tacchinella cotta a bassa temperatura farcita alle castagne e miele con salsa brasata

al mascarpone contornato da tortino di carote e carciofo arrosto

Dessert della casa

*Tortino al cioccolato dal cuore morbido,
salsa al mango e polvere di cioccolato bianco*

Panettone con crema al mascarpone

*Acqua, dolcetto del Monferrato, Pinot grigio e
caffè a*

60 euro

