



# Menù di Natale

MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2024

## **IL BENVENUTO DELLA CHEF**

CHIPS DI PLATANO CON BACON E GAMBERI COTTI IN PADELLA  
TORTINO CALDO DI POLENTA CON CUORE DI TALEGGIO E CREMA DI PORCINI  
CIPOLLA DI TROPEA GRATINATA AL FORNO

*CALICE DI PROSECCO*

## **ANTIPASTO**

TAGLIERE DI SALUMI DELLA NOSTRA SELEZIONE E FORMAGGI DELLE OROBIE

## **PRIMI**

TEGAMINO DI ANELLETTI ALLA SICILIANA AL FORNO  
(CON RAGU' E MELANZANE)  
PASSATELLI DELLA TRADIZIONE FATTI A MANO IN BRODO DI GALLINA DELLE NOSTRE VALLI

*SORBETTO AL LIMONE*

## **SECONDI**

TACCHINELLA RIPIENA IN SALSA D'ARANCIA SU VENTAGLIO DI PATATE ALLA PAPRIKA

MOSCARDINI IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA

## **DOLCE**

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA DI MASCARPONE

*CAFFÈ E ACQUA*

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO VALCALEPIO O BIANCO INCROCIO MANZONI OGNI 4 PERSONE

€ 60,00





# Menù di Natale

MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2024

## MENU' DI NATALE BAMBINI

### ANTIPASTO

TAGLIERE DI SALUMI PROSCIUTTO COTTO E SALAME

### PRIMI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

*SORBETTO AL LIMONE*

### SECONDI

COTOLETTA DI POLLO E PATATE AL FORNO

### DOLCE

PANDORO ARTIGIANALE

O

GELATO FIORDILATTE

€ 20,00



