

Menù di Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Croccante di polenta con fondua di Zola

ANTIPASTI

Millefoglie di parmigiana di melanzana

Roastbeef in salsa verde

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano con funghi Porcini e crumble di luganega

Ravioli ripieni di patata viola e violette, con mousse al caprino e zest di lime

SECONDI

Guancia di scottona cotta a bassa temperatura (CBT) con ristretto al Barolo e mirtillo, servita con purè affumicato al ciliegio

DESSERT

Panettone o pandoro, servito con crema al mascarpone e coulis di frutti di bosco, accompagnato da frutta secca e mandarino fresco

BEVANDE

1 bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua e caffè

EURO 60 A PERSONA

SOLO SU PRENOTAZIONE AL **3476139930**
VIA REALI 42 PADERNO DUGNANO