

Menù di Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Croccante di polenta con fonduta 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 mirtilli, 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