Menù Natale 2019

Prosciutto toscano al coltello
Salame nostrano
Panettone gastronomico farcito
Lumache in umido con spinaci freschi alla bresciana
La nostra carne salada
Lombo di nostra produzione affumicato con marmellata di cipolle rosse e fragole fatta in casa
Crema di gorgonzola dolce con gelatina al moscato
Rotolo di sfoglia con prosciutto crudo e mozzarella
Capitone
Mostarda di Cremona
Cotechino nostrano con lenticchie
Cestino di pasta fillo con fonduta tartufata
Selezione di formaggi freschi e stagionati
Zucchine ripiene alla frangipane
Melanzane alla parmigiana
Carpacci di spada e tonno marinati
Il Nostro salmone affumicato
Filetto di trota salmonata marinato al caffè
Polpo alla luciana
Ostriche Bretoni in bellavista
Insalata di mare con crostacei
Capesante gratinate con burro profumato al timo

***

Risotto al trevisano di Castelfranco, semi di zucca tostati e formaggio nostrano
Chicche di patate con ragù d'anatra, porcini e castagne

***

<u>Un secondo piatto a scelta tra:</u>
Rollè di cappone glassato con purè
Guanciale di maialino al Chianti con purè
Filetto di manzo con crema al tartufo scorzone nero
Spalla di vitello glassata al forno
Baccalà alla vicentina con polenta
Scaloppa di ombrina

***

Gran buffet di dolci e frutta accompagnato da Bollicine Riccafana Franciacorta

***

Caffè

Vini Franciacorta

Costo per persona € 65,00

N.b. I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni