



**Pranzo del
Santo Natale**

Lunedì, 25 dicembre 2017 dalle ore 12,10

ANTIPASTO

Sfera di Insalata russa con Cravatta di Salmone
Conchiglia di Gamberetti e Granchio in Salsa Aurora al Basilico
Ventaglio di Spada marinato con Astine di Sedano
Prosciutto delle Nostre Valli con Melone invernale
Coppa del Terminillo
Salame di Verdure e Ricotta tartufata
E a seguire gli antipasti caldi...
Canestrello con Giardinetto di Verdure
Vol au Vent alla Fonduta profumato ai Funghi

PRIMI PIATTI

Taglierini con Ragù di Piccione al Profumo di Mandorle
Cappellacci alle Verdurine d'Autunno e Formaggi
nel Ristretto di Tacchino e Ciliegino sardo

SECONDI PIATTI

Nuvoletta di Salmone con Misticanze di Verdure e Coulisse di Zucchine

Sorbetto natalizio ai tre Gusti
(Kiwi, Limone, Lampone)

Tacchinella "Sogno di Natale" con Castagne caramellate
Morbido di Vitellone al Traminer dell'Alto Adige
Gocce di Patate

DESSERT

"Pinzimonio" di Frutta alla Crema di Fragole
Dolce degli Auguri

CAFFÈ ESPRESSO

La Selezione Privata di Bevande del Ristorante

PREZZO

€ 55,00 p/p

Bambini

da 0 fino a 3 anni

€ 10,00

da 3 a 12 anni

€ 29,00

Prenota al

+39 0322 497075

Cena di San Silvestro 2017

ANTIPASTO

Bruschetta di spada fume' al'olio e limone con rughetta
Spilloncino di ovetti di bufala e ciliegino sardo
Salame d'oca di mortara-salametto nostrano e coppa del terminillo
Crudo delle nostre valli con kiwi
Conchiglia di gamberetti e granchio in salsa profumata al basilico
La girandola di verdure e formaggi ai tre colori

PRIMI PIATTI

(A SCELTA UNO TRA I SEGUENTI:)

Tagliolini alle erbe del giardino dei frati in salsa ai funghi
I nostri ravioloni di branzino in salsa alle verdure d'autunno
Rollatine di crepes alla crema di asparagi e castelmagno
Gnocchetti di patate alla crema di zucca e amaretti

SECONDI PIATTI

(A SCELTA UNO TRA I SEGUENTI:)

Grigliatina di pesce del pescatore
Filetto di cernia in guazzetto di mare con patate prezzemolate
Filettino di porchetta ai funghi porcini
Fracosta prussiana alla graticola con melograno
Bocconcini di cinghialino novello alla braconiera
Morbida di bufala stufata e profumata al nebbiolo
Carpaccio di fassona arcobaleno
Contorni: zucchine in camicia e palloncini di patate

DESSERT

"La magia del nuovo anno"

CAFFE' ESPRESSO

... E alla Mezzanotte... Cotechino e Lenticchie!!



€ 55,00 Bevande escluse (Prezzo ridotto per Bambini dai 3 ai 12 anni € 25,00/pax)
LA SERATA VERRA' ANIMATA DALLA EFFERVESCENTE " M A R Y S I N G E R "