

MENÙ SANTO NATALE

L'atmosfera natalizia tra profumi genuini

TRIS ANTIPASTI AL PROFUMO DI MARE

Insalatina di mare fresco con olio, timo e limone
Capesante gratinate
Tartare di tonno con avocado e germogli di soia

TRIS ANTIPASTI DI TERRA

Coppa di Zibello con caprino e funghi finferli
Crostatina integrale di cardi gobbi e fonduta di Montebore
Scaloppa di fegato d'oca con panbrioche alle noci e pere al vino rosso

Passatelli in brodo di cappone ristretto

Baccalà e tris di verdure d'inverno fritte in pastella

Arrosto di cappone piemontese ripieno con purea di patate violette, sedano rapa e carotine novelle glassate

Panettone e pandoro di pasticceria
con crema al mascarpone

Frutta candita secca e disidratata
Tartufi al cioccolato e meringhette

Caffè e digestivo

Coperto, acqua, vini, caffè e bevande compresi nel prezzo

60€

Vini in abbinamento:

SATEN FRANCIACORTA CAPRICCIO (Chardonnay) 12,5% – Pian Del Maggio
LA NOVELLA (Chiavennasca, Rossola) 12,5 % 2016 – Az Vinicola Nera
INFERNO 14% 2011 (Chiavennasca) – Az Agr Plozza
MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO 12% - Contratto

MENÙ CAPODANNO

Un nuovo anno con i sapori della tradizione

TRIS ANTIPASTI AL PROFUMO DI MARE

Cocktail di gamberoni in salsa rosa
Insalata di polpo sedano, patate e olive taggiasche
Carpaccio di salmone su crostone di pane al carbone e burro all'aneto



TRIS ANTIPASTI DI TERRA

Culatello di Zibello con tigelle
Quiche lorraine con mandorle, carote a filetti e fonduta di grana
Involtino di verza croccante ripieno di riso, agnello e cumino



Gnocchi di patate e castagne al ragù di capriolo e indivia belga
Scialatielli con pomodorini, calamari freschi, vongole e zucchine



Filetto di orata alla mediterranea con purea di melone al Di Saronno



Medaglione di filetto di manzo alla Rossini,
purea di castagne, spinaci novelli all'agro e riduzione di vino rosso



Crostatina di mele al rosmarino con crema zabaione

Frutta candita secca e disidratata
Tartufi al cioccolato e meringhette



Caffè e digestivo

Coperto, acqua, vini, caffè e bevande compresi nel prezzo

Zampone con lenticchie dalle ore 1:00

75€

Vini in abbinamento:

BRUT FRANCIACORTA PROSCENIO (Chardonnay) 12,5% – Pian Del Maggio
LA NOVELLA (Chiavennasca, Rossola) 12,5 % 2016 – Az Vinicola Nera
INFERNO 14% 2011 (Chiavennasca) – Az Agr Plozza
MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO 12% - Contratto