



# S. NATALE

## MENU

---

### ANTIPASTI

Capesante gratinate con scalogno e salsa  
al coriandolo

Barchette di brisée con mele, robiola  
e noci Pecan

Flan di zucca con fonduta di taleggio del  
Monte Bronzone e vela di Parmigiano  
croccante

.....

### PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo di cappone di  
fattoria con erbe di stagione

Riso Carnaroli al Franciacorta e tartufo  
nero con cialda di Grana 36 mesi

.....

### SECONDI PIATTI

Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura  
con salsa di cipolle caramellate

Sorbetto al mandarino

Baccalà fritto con cavolo romano, peperone e  
limone candito

.....

### DESSERT

Crema di castagne e zabaione con  
biscottini leggeri

Panettone della tradizione



---

Prezzo 74 € a persona  
acqua - vino - caffè  
inclusi