



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



acqua - vino - caffè
inclusi