



MENÙ DI NATALE

ANTIPASTI

Bruschetta con baccalà mantecato
Gamberi in salsa aurora
Salmone marinato in salsa di soia
Tigella con coppa piacentina e crema di caprino
Torta salata ricotta e spinaci

BIS DI PRIMI

Risotto con gamberetti e lime
Paccheri al ragù di cinghiale

BIS DI SECONDI

Arista al forno ripiena ai funghi porcini
in crosta di pancetta croccante
Filetto di rombo con olive taggiasche e pomdorini
accompagnate da patate al forno

DOLCE

Pandoro con crema al mascarpone e polvere di cacao

Compreso: acqua, 1L di vino della casa ogni
4 persone, caffè

EURO 50