
MENU DEL PRANZO DI NATALE

Mercoledì 25 DICEMBRE 2024

Aperitivo di Benvenuto

Rosa di carpaccio di salmone marinato all'aneto e arancia
Spuma di caprino | Erbe aromatiche

Tortino ai carciofi alla romana
Crema delicata ai formaggi di montagna | Chips di topinambur

Gnocchi di pizza fritti
Salame nostrano | speck di Termeno | Fiocco di maiale pesante Bettella

- - -

Lasagnetta zucca e robiola e ristretto al Porto

Risotto speck e Bagoss

- - -

Manzo all'olio di Rovato con polenta di Storo e patate arrosto
Ricetta "Nonna Elvira" dello chef e amico Stefano Cerveni del ristorante Due Colombe

oppure

Cartoccio di mare in carta fata
Filetto di salmone | frutti di mare | calamari | code di gamberi | spezzatino di verdure in teriyaki

- - -

Panettone artigianale con crema mascarpone o crema zabaione

- 70 € per persona -

Coperto, caffè e servizio compresi.
Vino e bevande escluse.

- 80 € per persona -

Coperto, acqua, vino della nostra selezione,
caffè e servizio compresi.