

# *Natale 2019*

Aperitivo con salatini caldi

Tonno rosso con guacamole e crescione in germogli

Carpaccio di filetto di vitello con carciofi e scaglie di parmigiano



Risotto mantecato alla zucca, bitto e melograno



Salmone al forno con salsa di rabarbaro

Cappone farcito ai marroni con tortino di broccoli



Sorbetto ai frutti di bosco

Panettone leggermente tostato con zabaione caldo al marsala

Caffè e piccola pasticceria

**€ 75**

Prosecco di Valdobbiadene Sior Piero – Otto Più  
Tramontana 2017 – Pinot Gris – La Plantze (Valle d'Aosta)  
Chianti Classico 2016 – Villa del Cigliano  
Pass the Cookies – Di Lenardo (Friuli)

**Per prenotare: 0341 16 91 212**