

Natale 2011

Menù

Welcome cocktail alcolico (Merotto prosecco di Valdobbiadene Brut/purea di fragoline) analcolico (orange juice/purea di fragoline)

Canapè di polenta e salmone Norvegese all'aneto

Antipasti in accostamento

Flan di zucca ripieno sul mantecato di baccalà, olive taggiasche e riduzione di balsamico di Modena

Magatello di manzo fumigato con julienne di porcini e coriandolo fresco

Bis di primi

Ravioli di astice su un'idea di pizzaiola

Pappardelle artigianali con ricotta fresca, carciofi e mentuccia

Secondi in accostamento

Filetto di manzo mignon bardato con lardo di Oggiono ed erbe

Trancio di orata (pescata) sul ventaglio di patate e carote al vapore

Dolce cerimoniale

Panettone alle tre creme con insalatina di frutti di bosco

€50.00 a persona