



MENU DI NATALE

Antipasto

*Crudo 24 mesi con focaccia bianca e stracchino
Sformatino di parmigiano con crema di spinaci
Capesante gratinate all'erbe di Provenza
Carpaccio di Angus leggermente affumicato con porro fritto e vinaigrette.*

Primi

*Ravioli con brodo di capponne
Crespella al salmone e robiola*

Secondi

*Arrosto di vitello con crema di patate e pancetta
Filetto di branzino agli agrumi e zucchine trifolate*

Panettone o Pandoro e flûte di prosecco.

1 bottiglia di vino ogni 3 persone, acqua, caffè.

48 euro Adulti

Bambini dai 3-7 anni 25 euro

Bambini dai 7-11 anni 30 euro