

Pranzo di Natale

Cestino di pasta fillo con baccalà mantecato su polenta e polvere di liquirizia (a-c-d-g)



Maltagliati ai alla crema di carciofi, pancetta croccante e tartufo nero bergamasco (a-c-g-h)



Tacchinella natalizia con salsiccia, castagne con pureè di sedano rapa (c-g-h)

Musetto vanigliato con lenticchie (l)



Semifreddo al torroncino su coulis di frutti di bosco e crumble al cacao (a-c-f-g-h)

Prezzo: € 45,00 a persona (esclusi vini)



Allergeni

a : Cereali contenenti glutine

b: Crostacci

c: Uova

d: Pesce

e: Arachidi

f: Soia e prodotti a base di soia

g : Latte e lattosio

h: Frutta secca a guscio

l: Sedano

m: Senape

n: Semi di sesamo

o: Anidride solforosa e solfiti

p: Lupini

r :Molluschi

La carta

Antipasti

Cestino di pasta fillo con baccalà mantecato su polenta e polvere di liquirizia (a-c-d-g) € 14,00

Tortino di zucca con gelato allo zola e speck croccante (c-g) € 10,00

Pannacotta di Grana Padano su frolla salata e passata di cachi (a-c-g) € 11,00

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio e giardiniera (per due persone) (g-l) € 18,00

Primi piatti

Maltagliati ai alla crema di carciofi, pancetta croccante e tartufo nero bergamasco (a-c-g-h-l-o) € 14,00

Casoncelli della Valle con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h) € 13,00

Tortellini di Natale in brodo di gallina (a-c-g-h) € 12,00

Tagliolini ai gamberi porcini (a-b-c-f-g-l-o-s) € 13,00

Secondi piatti

Tacchinella natalizia con salsiccia, castagne e pure di sedano rapa (c-g-h) € 15,00

Cinghiale in salmì di vino bianco con taragna (g-l-o) € 15,00

Guancia di manzo con polenta (g-l-o) € 15,00

Rollè di branzino su letto di lenticchie e polvere di olive (a-d-l) € 17,00