

Menù di Natale

Antipasti

Misto di salumi Mantovani con mostarda di mele, polenta e gras pistà

Tortino di zucca con crema leggera di gorgonzola e mandorle

Insalatina di carciofi crudi con olive taggiasche, capperi e scaglie di grana padano

Salmone cotto e crudo con salsa allo jogurt ed aneto con sfere di aceto di lamponi

Primi

Sorbir di agnoli

Tortelli di zucca al burro e salvia

Tagliatelle all'uovo con sugo di anatra e funghi

Spaghettone Felicetti all'astice

Secondi

Filetto di ombrina al forno con cavolo nero e bisque di crostacei

Stracotto di cavallo al lambrusco con polenta

Bollito misto con salsa pearà e salsa verde

Tagliata di costata alla griglia con patate

3 portate a scelta più il dolce alla carta

€ 40