

# *Menù di Natale 2021*

## **ANTIPASTI:**

- *MISTO DI SALUMI MANTOVANI CON MOSTARDA DI MELE, POLENTA ABBROSTOLITA, E GRAS PISTA*
- *SALMONE CON CREMA FRAICHE (PANNA ACIDA) SALSA DI CIPOLLE ROSSE E FRUTTI DI BOSCO CAMELLATI*
- *ROAST-BEEF DI PETTO D'ANATRA MARINATO IN PEPE ROSA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON GELATINA DI AGRUMI E GIN*
- *INVOLTINO DI FORMAGGIO CAPRINO IN PASTA KATAIFI CON CREMA DI ZUCCA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO*

## **PRIMI:**

- *SORBIR DI AGNOLI IN BRODO DI CAPPONE (AGNOLI IN BRODO)*
- *TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA (TRADIZIONALE UN PO DOLCE)*
- *SPAGHETTONE FELICETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO FRESCO CON VONGOLE, CREMA DI VONGOLE E VELLUTATA DI CECI*
- *TAGLIATELLE CON RAGU' DI PICCIONE E FUNGHI FRESCHI*

## **SECONDI:**

- *BOLLITO MISTO DI CARNE ( LINGUA DI VITELLO, CAPPONE, COTECHINO, CAPPELLO DEL PRETE ) CON MOSTARDA DI MELE, SALSA VERDE E PEARA'*
  - *GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO CON PURE' DI PATATE AFFUMICATE*
  - *COSTOLETTA DI AGNELLO PANATA CON CARCIOFI E PATATE*
  - *ROMBO CON CREMA DI SEDANO RAPA E SALICORNIA E GUANCIALE*

-

---

**NEL PREZZO SONO COMPRESSE TRE PIETANZE A SCELTA PIU' IL DOLCE (LE BEVANDE SONO ESCLUSE)**