Menù di Natale 2026

ANTIPASTI:

– *Misto di salumi con giardiniera, mostarda di mele e polenta con gras pistà*
– *Pancetta al miele con tirot caldo alle cipolle*
– *Roast beef di manzo con scalogno, misticanza e salsa al ribes*
– *Baccalà mantecato con polenta*

PRIMI:

– *Sorbir di agnoli in brodo*
– *Tortelli di zucca al burro fuso e salvia*
– *Riso alla pilota*
– *Tagliatelle con ragù di fagiano*
– *Paccheri con ragù di polipo e lambrusco*

SECONDI:

– *Stracotto di cavallo con polenta*
– *Bollito misto (pollo, manzo, cotechino, testina, lingua) con salsa verde, pearà e mostarda di mele*
– *Filetto di cefalo al burro e carciofi*
– *Costolette di maialino con la sua salsa, soutè di patate e cipolle*

DOLCi:

Alla carta
Fuori lista panettone artigianale con zabaione