



Menù

Santo Natale 2019

Aperitivo di Benvenuto

Praline di Patè di Fegato di Vitello passate
in granella di Nocciole delle Langhe
su cialda di pane e cipolla caramellata

Prosciutto cotto della Macelleria Motta di Inzago
con cestino di pasta Catthayfi e verdure in agrodolce

Storione con erbette spadellate, salsa francese e uova di pesce

Quiche loren di cipolla con pasta brisé

Lasagnetta di polenta e Baccalà mantecato
con crema di pomodoro ristretta e polvere di olive taggiasche

Risotto allo zafferano con scampi e crema di mandorle

Filetto di manzo alla Wellington

Trancio di Cernia con la sua salsa e crema di ceci
e verdure spadellate

Panettone con limone e bergamotto
con crema di mandorle

Acqua, vino della casa e caffè

€ 58,00

LIPÈN

ENO/TERIA