



## Santo Natale 2018

Fantasia di antipasti con:

Insalatina di polpo, seppia e gamberone

Galantina di cappone con insalatina al melograno

Sformatino di grana Sardo al tartufo

Tortellone con ricotta biologica e passatelli al parmigiano, brodo ristretto di cappone, zucca gialla e tartufo

Tagliolini integrali con astice e radicchio Trevisano

Filetto di vitello in crosta con purè di gobbi e carciofi fritti

Buffet di dolci dello chef con:

Sorbetti alla frutta

Piccole mousse ( limoni di Sicilia, chantilly e frutti di bosco, marron glacée al rum)

Dolci tipici Natalizi (ricciarelli, panforte, torrone)

Le torte

€ 60,00 a persona tutto incluso

Prosecco di Valdobbiadene  
Chianti classico fatt. Castello di Monteriggioni