

Menù Natale 2009

Antipasto:

Bruschettine al forno con lardo di Colonnata, Ricotta al forno con peperoncino,
Mozzarella di
bufala, Soppressata di cervo, bresaola, prosciutto San Daniele,
Salame piccante, Arrostito di maialino, salame Milano, Pomodori secchi calabresi,
funghi sott'olio,
carciofini

Primi piatti:

Cappelletti in brodo di cappone
Lasagne di nonna Emiliana (con macinato di manzo, uovo sodo, mozzarella di bufala
etc..pazzesche!!!)

Secondo piatto:

Gran carrello di arrostiti con capretto, agnello al miele e riduzione di aceto balsamico,
maialino
porchettato
Trionfo di patate

Dessert:

Sbriciolata di millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco
Pandoro, panettone e torroni
Vino rosso Ripasso della Valpolicella di Sartori 2005

€ 50,00 a persona