

Menù di Natale

ASPORTO

Antipasti

Prosciutto crudo di Norcia "umbriaco" stagionato alle vinacce
con mousse di caprino e pere caramellate

Strolghino di culatello di Parma

Insalatina di tacchinella con sedano e melograno

Crostata salata di baccalà, patate e cipolle rosse di Tropea

Primi piatti

Tortelli di patate con guazzetto di mare

Lasagnette verdi gratinate con carciofi e taleggio

Secondi piatti a scelta

Fesa di cervo alle castagne con tortino di mais e branzi

Musetto con lenticchie, salsa verde e patate al vapore

Salmone al cartoccio con pomodorini, olive, capperi e patate

Dolce a scelta

Panna cotta al sottobosco

Panettone dei portici con crema al mascarpone

Tiramisù con crumble di amaretti

Carta dei Vini

Bianchi

- 1/2 Müller thurgau € 8,00
- Greco taburno € 11,00
- Punto uno € 15,00
- Vermentino di Gallura € 15,00
- Sauvignon Lhan € 20,00

Rossi

- 1/2 Valcalepio € 7,00
- Bonarda € 10,00
- Valcalepio selezione € 13,00
- Chianti MonRosso € 13,00
- Terre Franciacorta Pizzini € 17,00
- Lagrein. Dunkel € 18,00
- Le volte € 22,00

Spumanti e Champagne

- Prosecco Marsuret € 15,00
- Rosè dry spumante (Palladio) € 15,00
- Franciacorta Saten € 30,00
- Franciacorta prestige (Ca del Bosco) ... € 42,00

Vini da dessert

- Moscato d'Asti € 15,00
- Passito Masselina € 25,00