



Menu Natalizio 40 €

Aperitivo con flûte di prosecco o analcolico

Bicerin: cocktail di gamberetti in chiave moderna

**Pesce spada marinato alla menta e pepe rosa
con julienne di finocchi e mandorle tostate**

Risotto mantecato con cuori di carciofi e gamberi

Lingotto di salmone in manto di verza e fumetto alle vongole

Sorbetto

Panettone e pandoro con crema di mascarpone e rum

Brindisi con spumante brut e moscato

Caffè espresso

Selezione di vini DOC della nostra cantina



Menu Natalizio 40 €

Aperitivo con flûte di prosecco o analcolico

Bicerin: cocktail di gamberetti in chiave moderna

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala

Caramelle di pasta ripiene secondo tradizione della bassa bergamasca

Filetto di maialino lardellato con patate al rosmarino

Sorbetto

Panettone e pandoro con crema di mascarpone e rum

Brindisi con spumante brut e moscato

Caffè espresso

Selezione di vini DOC della nostra cantina



Menu Natalizio 50 €

Aperitivo con flûte di prosecco o analcolico

Bicerin: cocktail di gamberetti in chiave moderna

Tortino di piovra con pomodorini, olive rivierasche e gocce di basilico

Speck d'anatra servito con sformato di zucca al rosmarino

Ravioloni di branzino alla bisque di gamberi

Risotto mantecato ai carciofi e scaglie di cacio

**Tournedos di tonno in manto di pomodori d'inverno
su patate in "tecia"**

O

**Filetto di vitello in camicia di sfoglia e culatello
al tocco di funghi porcini con tortino di finocchi gratinati**

Sorbetto

Panettone e pandoro con crema di mascarpone e rum

Brindisi con spumante brut e moscato

Caffè espresso

Selezione di vini DOC della nostra cantina



Menu Natalizio 50 €

Aperitivo con flûte di prosecco o analcolico
Bicerin: cocktail di gamberetti in chiave moderna

Salmone leggermente affumicato insaporito all'arancia
con crema delicata allo yogurt

Culatello dei colli piacentini con gnocco fritto

Fagottino di crespella al basilico farcito di crostacei
Risotto all'ambrosiana con tocco di funghi porcini
e riduzione di Nebbiolo

Tagliata di petto di cappone con luganega sgranata tartufata
e patate sabbiate

O

Filetto di orata della Corona arrostita
su purea di sedano rapa e ricotta leggermente affumicata

Sorbetto

Panettone e pandoro con crema di mascarpone e rum
Brindisi con spumante brut e moscato

Caffè espresso

Selezione di vini DOC della nostra cantina