

## **MENU VIGILIA E SANTO NATALE 2021**

**SOLO ASPORTO**

**Su prenotazione entro il 22 dicembre ore 19,00**

La tartare di SALMONE marinato da noi allo zucchero di canna sale e aneto fresco, salmone affumicato norvegese, riso basmati al profumo di vaniglia con finocchi brasati, salsa allo yogurt e agrumi, croissant salato al sesamo.

Euro 13,00

Il PATE DI VITELLO della tradizione al sentore di tartufo, marmellata di cipolle rosse di Tropea, lardo e prosciutto crudo delle terre Verdiane, soncino al melograno, burro di malga salato, il nostro pan brioche.

Euro 13,00

LA LASAGNA DI PASTA FRESCA all'uovo al verde di prezzemolo con carciofi, gamberi, pomodorino e burrata pugliese, la sua bisque al profumo di zenzero, carasau al forno.

Euro 13,00

La CRESPELLA DI FARINA SARACENA del molino Tudori di Teglio, con il ragù di solo vitello e verdura in cottura dolce e lunga, bietole, fonduta di Castelmagno e croccante di grana padano.

Euro 13,00

I MEDAGLIONI DI CAPPONE nostrano arrostito, la sua farcia alle castagne e salvia, spinaci al burro, uvetta e pinoli, soffice di patate alle mele, l'intingolo al sentore di marsala, croccante di pane casereccio.

Euro 15,00

I filetti di ORATA al pan bianco e timo limoncino con mozzarella di bufala campana, verdure alla maggiorana in cestino di pasta fillo sfere di patate al forno e salsa al Franciacorta montata al burro.

Euro 15,00

## **MENU ULTIMO DELL'ANNO 2021**

**SOLO ASPORTO**

**Su prenotazione entro il 29 dicembre ore 19.00**

II COTECHINO MANTOVANO servito con zuppettina di lenticchie umbre di Arrone (TR), crostone di polenta bramata arrostito, la nostra salsa verde.

Euro 12,00

Insalatina di POLIPO e PATATE alla limoncella pomodorino datterino passito e zucchine, misticanze, pane al nero di seppia.

Euro 15,00

Le CRESPELLINE al verde di spinaci gratinate al grana padano, con ragù d'anatra e zucca, fondutina di Branzi.

Euro 13,00

LA SFOGLIATINA di pasta fresca all'uovo alla maggiorana fatta in casa con scampi, gamberi e porcini, la sua salsa, cialda al kamut e pinoli.

Euro 14,00

II FILETTO DI VITELLO al forno bardato al crudo di Parma, broccoletti saltati e la loro passata, jus ristretto tartufato, patate mascotte alle erbe aromatiche pane al grano saraceno tostato.

Euro 15,00

LA TARTARE DI TONNO rosso all'evo Anfosso (IM), carciofi spadellati, riso nero, burrata leggermente affumicata, salsa all'uovo al passion fruit e grissini artigianali al papavero.

Euro 16,00