



PRANZO DI NATALE 2015

ANTIPASTI

*Polentina Taragna con musetto e funghi di bosco nostrani
Cannoncino alla crema di radicchio di Treviso
Tartarri di Petto d'oca affumicato con burro all'erba cipollina
Crocchetta alle acciughe del mar cantabrico su base di baccalà mantecato*

PRIMI PIATTI

*Risotto Porcini e Gamberoni
Cappellaccio alla zucca fatto in casa con Tartufo nero
Pasta di patate al sugo di cappone nostrano*

SECONDI PIATTI ALLO SPIEDO

*French rack di agnello Gallese
Ossocollo di cinta senese
Reale di vitello*

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

Tagliata di filetto d'angus Aberdeen al rosmarino

Contorni misti caldi di stagione

*Patate alle erbe profumate
Carciofi trifolati
Radicchio di Treviso al forno*

Ananas con cannella allo spiedo

DESSERT

*Panettone artigianale con crema al mascarpone Bocon Divino,
Caffè e amari della casa.*



Buon Natale