

## Menù banchetti Natale

### **Menù "A" euro 50,- per persona**

Tavolozza di salumi nostrani

Flan di verdure su fonduta leggera al grana padano stagionato 24 mesi

Risotto Carnaroli mantecato ai funghi porcini e guanciale croccante di Amatrice

Tagliata di fassona piemontese con verdure di stagione e patate al forno

Panettone con crema alla vaniglia

Vino: rosso e/o bianco 1 bott.0,75 cl ogni 3 pers.

Acqua

Caffè

### **Menù "B" euro 45,- per persona**

Carpaccio di carne salata con puntarelle marinate e scaglie di pecorino

Sformatino di zucca mantovana con crema al Montasio DOP, amaretti e mandorle

Rigatoni trafiletti al bronzo con melanzane e scaglie di ricotta salata

Medaglione di vitello arrosto glassato al Ginepro con verdure di stagione e patate al forno

Panettone con crema alla vaniglia

Vino: rosso e/o bianco 1 bott.0,75 cl ogni 3 pers.

Acqua

Caffè