

Menu Cenone 2015

APERITIVO AL TAVOLO

Flute di prosecco di benvenuto
sfoglie calde, arancini di riso, mozzarelline panate,
piccoli toast farciti, spiedini di gamberi

ANTIPASTO

Carpaccio di magatello affumciato al legno di ciliegio
con ristretto al balsamico
Strudel di ricotta e melanzane

BIS PRIMI PIATTI

Risotto allo champagne e code di gamberi
Ravioli al formaggio di monte con salsa di pesto alle
erbe, olive taggiasche e dadolata di pomodoro

SECONDO DI CARNE

Filetto di maialino in crosta di erbe, salsa al Valcalepio
rosso, carciofi saltati e purea di patate

DESSERT

Tiramisu moderno con salsa inglese
...a mezzanotte
Panettone con crema allo zabaione e cioccolato

...dopo le ore 02.00
+ lenticchie con cotechino

VINI:

Tallarini brut cuvèe metodo classico az. Agr. Tallarini
Valcalepio rosso riserva "Arlecchino" az. Agr Tallarini
Valcalepio bianco "Fabula" az agr. Tallarini
Spumante dolce az. Capetta

MENU VEGETARIANO

Sformatino di verdure con crema dolce di pomodoro

Strudel di ricotta e melanzane

Risotto con vellutata di asparagi

Ravioli al formaggio di monte con salsa di pesto alle erbe, olive taggiasche e dadolata di pomodoro

Tocchetto di torta salata e purea di patate

MENU CELIACO

Aperitivo con stuzzichini senza glutine

Carpaccio di magatello con scaglie di pecorino

Risotto con vellutata di asparagi e gamberi

Pasta senza glutine con melanzane e branzi

Filetto di maialino, carciofi saltati e purea di patate

Composta di frutta fresca di stagione

MENU BIMBI

Rosellina di prosciutto cotto su crostino di pane

Tartina con salmone affumicato

Lasagnette alla bolognese

Saltimbocca con prosciutto e fontina con patate arrosto

Tiramisu moderno con salsa inglese

Panettone come da menù

Servizio di animazione per tutti i bambini