

Antipasti

Petali di crudo di parma I.G.P.

Insalatina di mare alla mediterranea su cracker salato
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola e aneto

Primi

Riso cacio e pepe con battuta di gamberi e olio di lime

Crespelle al sapore di montagna coni funghi, fontina valdostana e besciamella

Secondo

Straccetti di Scottona alla Voronoff accompagnati da tortino di patate e cipolline borettane

Dolce

Panettone Milanese con crema delicata al mascarpone

Bevande

Acqua Minerale e Naturale

Vino Bianco o Rosso di Nostra Selezione

(1 bottiglia ogni 3 persone)