



# Menù di Natale

**Pranzo del 25 Dicembre 2023**

## **Benvenuto della cucina**

Mortadella e pistacchio

Sablè al rosmarino, zucca marinata, e mandarino

Tuille al friggione

Bon bon alla bolognese

*Vino in abbinamento*

Champagne Brut Nomine-Renard ( Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier )

## **Antipasti**

Battuta di Fassona, foie Gras, tartufo e Shitake

*Vino in abbinamento*

Nebbiolo Monterosa Filari Del Rosa Colline Novaresi

\*\*\*\*\*

Petto di faraona al bbq, cime di rapa e patate

*Vino in abbinamento*

Nebbiolo Monterosa Filari Del Rosa Colline Novaresi

## **Primo Piatto**

Tortellini in brodo di cappone

*Vino in abbinamento*

Lambrusco Grasparossa Van Der Sype

## **Secondo Piatto**

Guancetta di manzo, zucca, cavolo nero e liquirizia

*Vino in abbinamento*

Merlot Colli Bolognesi Aldrovandi

## **Dessert**

Gianduia, noci macadamia e gelato alla nocciola

Panettone artigianale

Piccola Pasticceria Natalizia

*Vino in abbinamento*

Albana Passito Colle Del Re U.cesari

**Euro 150,00**

**Per persona • Iva 10% inclusa**

*Vini in abbinamento inclusi*