

# Pranzo di Natale

2018

## Menu

**Polpo alla Mediterranea**

**Vitello Tonnato con Insalata di Verdure Senapate**

**Tometta del Boscaiolo**

**Delizie ai Porcini**

**Peperoni in Bagna Caoda**

\*\*\*

**Risotto Zucca, Pancetta Croccante e Castelmagno**

**Agnolotti della Casa al Sugo d'Arrosto**

\*\*\*

**Arrosto di Vitello alle Mandorle**

**Costolette di Agnello in Crosta di Pistacchi**

**Verdure di Stagione**

\*\*\*

**Panna Cotta agli Agrumi di Sicilia**

**Torta Chantilly con Marron Glacè**

**Caffè**

**3 Vini in Abbinamento Proposti dal Sommelier**

**euro 48,00 a Persona**

**Inizio Servizio h. 12:30**

# *Veglionissimo di Capodanno 2018-2019*

**h. 20:30**

## *Menu*

**Bresaola della Valtellina con Patate Dauphinaise**

**Quenelle di Carne Cruda con Sedano e Castelmagno**

**Cotechino in Crosta con Lenticchie**

**Rustici Cuori di Polenta**

**Flan di Verdure Invernali con Vellutata all'Acciuga**

**\*\*\***

**Riso Carnaroli Porcini e Timo**

**Tagliatelle alle Erbe Fini alla Boscaiola**

**\*\*\***

**Filetto di Maiale alla Voronoff**

**Brasato al Nebbiolo con Verdure di Stagione**

**\*\*\***

**Bignè con Frutti di Bosco**

**Bavarese al Gianduia**

**Caffè**

**3 Vini in Abbinamento Proposti dal Sommelier**

**euro 58,00 a Persona**