godo

# MENÙ DI NATALE

Calice di benvenuto

## ENTRÉE

-Bignè con mousse di zucca e gocce di gorgonzola dolce

## ANTIPASTI

-Tartare di manzo al coltello con mousse al Parmigiano Reggiano e croccante di riso
-Crostino di pane ai cereali con baccalà mantecato e zeste di limone
-Cannolo ripieno di mousse di vitello su salsa tonnata
-Sformatino soffice ai funghi porcini su fonduta di taleggio

## PRIMI

-Ravioli di magro ripieni di ricotta ed erbette,
saltati al burro e salvia con granella di nocciole
-Risotto Carnaroli con crema di cavolo cappuccio
viola, fonduta di burrata e speck croccante

## SORBETTO

-Sorbetto fresco al limone e zenzero

## SECONDO

-Cappello del prete di manzo brasato al vino rosso,
servito con soffice purè di patate e scalogni glassati

## DESSERT

-Millefoglie con crema pasticcera, gocce di cioccolato e frutti di bosco
-Degustazione di panettone artigianale con salsa al mascarpone

**70€ A PERSONA**

*Acqua e una bottiglia di vino della nostra selezione ogni 4 persone inclusi*

**VINO ROSSO**
Nero d'avola Sicilia corte dorata
Montepulciano d'Abruzzo

**VINO BIANCO**
Falanghina

**BOLLICINE**
Extra Dry Millesimato

**BAMBINI**
Da 0 a 3 anni ***gratis***
Da 4 a 10 anni menù
con regalo ***25€***