

## *Menu Santo Natale*

### *Antipasti di Natale*

*Salmone affumicato di Scozia*  
*Carpaccio di pesce spada al caviale di olive nere*  
*Gamberetti in salsa aurora*  
*Insalata di frutti di mare con crudité di verdure*

*Papesante Saint Jacques*  
*Gamberoni aperti al pesto leggero e pomodorini*  
*Scampi farciti gratinati*



*Prosciutto crudo di Langhirano e melone invernale*  
*Coppa di Parma Speck tirolese*  
*Salame dei colli*  
*Bresaola della Valtellina con insalatina,*  
*scaglie di grana e noci*  
*Insalata viennese Insalata capricciosa*  
*Belga al bacon*  
*Verdure in pastella*  
*Polenta fritta*  
*Rotolo farcito alla valdostana*

*25 Dicembre 2021*

### *Menu di Natale*

*Pannelloni di pasta fresca al forno con ricotta e spinaci*  
*Sedani al Gropello con ragù di selvaggina*  
*Pasoncelli caserecci di zucca e salsiccia Padana*



*Fesa di tacchino all'arancia rossa di Sicilia e castagne*  
*Tagliata di petto d'anatra e salsa parmigiana*  
*Assortimento di carni rustiche alla griglia*

*Patate novelle Verdure ai ferri*



*Gelato con frutti di bosco*  
*Panettone con crema chantilly*  
*Biscottini della casa*

*Caffè*

*Dalla cantina: Chardonnay Pantine Zenegaglia, Merlot del Garda Pantine*  
*Zenegaglia,, Spumante Moscato, Acqua minerale*

*Euro 55.00*