

# Menu di Natale 2017

*Cubo di lingua in bassa cottura con tortellino fritto, crema di rafano e fagottino di riso con radicchio marinato e zucca*

\*\*\*

*Tortellone di mais con mortadella,  
fonduta al caprino e puntarelle scottate*

*Risotto al cavolo nero, ragù e gelato di cappone*

\*\*\*

*Filetto di manzo aromatizzato al ginepro con  
crema delicata al cavolo bianco e carciofo al timo*

*Bollito della tradizione con purè e le sue salse*

\*\*\*

*Bisquit alla vaniglia e miele di castagno con cremoso al  
melograno, salsa al cioccolato e gelatina all'arancio*

\*\*\*

*Vini Sengiari, acqua e caffè*

\*\*\*

*Euro 60*