

Menù del Santo Natale 2018

Antipasti di terra:

*Cotechino della bassa Bresciana
con Lenticchie e Spinaci in foglie*

Tortino di pane e zucca con fonduta di formaggio

*Silber D.O.P e Trevisano tardivo
stufato al Valpollicella*

Primi piatti:

*Riso Vialone nano mantecato al Fatulì
Val Savio e frutti rossi*

*Agnolotti verdi di pasta fresca artigianale ripieni
al brasato*

Secondo piatto:

*Petto di Tacchinella morbido con Marroni
glassati e patate alla Provenzale*

Tagliata di Fassona Piemontese al rosmarino

Dolci:

*Cre moso allo yogurt, cioccolato fondente 70% e
crumble di nocciole*

Caffè con correzioni

Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel

55,00 euro a persona tutto compreso