

# ***Menù del Santo Natale 2019***

## ***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***

***Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel***

*Euro 55 per persona*