

Menù di Natale

Antipasti di pesce

- ½ Aragosta in bellavista
- Capesante gratinate
- Carpaccio di polipo
- Conchiglia di mare
- Cestino di gamberi in salsa tartara (70 gr)
- Gamberoni reali olio e limone
- Medaglioni di salmone in bellavista
- Mousse al salmone
- Mousse al tonno
- Salmone Alaska selvatico
- Salmone Scozia
- Salmone Norvegia



Antipasti misti

- Bigné con fonduta di bitto e bresaola (100 gr)*
- Lumache alla Bourguignonne
- Panettone gastronomico
- Paté della casa
- Terrina al pepe verde
- Vitello tonnato
- Bloc foie gras di anatra (diversi pesi)
- Bloc foie gras d'oca (diversi pesi)
- *Da scaldare*
- Disponibili tante altre terrine e paté.

* *Da scaldare*

Disponibili tante altre terrine e paté.

Insalate

- Insalata capricciosa
- Insalata di mare
- Insalata di nervetti
- Insalata russa
- Insalata di gamberi e carciofi
- Insalata di polipo
- Gamberetti all'olio e limone
- Gamberetti in salsa rosa



Secondi cotti

- Anatra all'arancia con osso
- Cappone ripieno di carne senza osso
- Cappone ripieno di castagne senza osso
- Cappone al forno con osso
- Faraona al forno con osso
- Faraona ripiena di carne e castagne senza osso
- Filetto di maiale in crosta
- Filetto di manzo Wellington
- Spalla di vitello al forno
- Tacchino ripieno di carne senza osso
- Tacchino ripieno di castagne senza osso
- Tacchino al forno con osso
- Roastbeef di Angus all'inglese (Entrecôte)
- Roastbeef di Angus all'inglese (Sottofesa)

Primi cotti

- Crespelle al salmone
- Crespelle al prosciutto e formaggio
- Crespelle ricotta e spinaci
- Lasagne al ragù
- Cannelloni di magro
- Cannelloni di carne



ORDINI ENTRO MERCOLEDÌ 18.12.2024