



Menu#1
Aziende Natale 2018
50 €

Amuse bouche e bollicine
Il nostro benvenuto

Antipasto

Insalata di polpo con capperi di Pantelleria con purea di patate e carote

Primo piatto

Paccheri di Gragnano con ragout di branzino e erba cipollina

Secondo piatto

Filetto di orata, spiedino di gamberi e crema di castagne

Dessert

Cestino di pasta fillo con fragole e crema chantilly

Caffè

Vino e acqua inclusi



Menu#2
Aziende Natale 2018
55 €

Amuse-bouche e bollicine
Il nostro benvenuto

Antipasto

Insalata di arancia e sedano bianco con
mazzancolle e chicchi di melagrana

Tartare di tonno con misticanze e pane carasau

Primo piatto

Riso il “chicco del mugnaio” in zimino:
cottura tradizionale del calamaro con biette

Secondo piatto

Ombrina boccadoro con crema di zucca e foglia di verza

Dessert

Selezione di dolci mono assaggi con fontana di cioccolato e frutta

Caffè

Vino e acqua inclusi



Menu#3
Aziende Natale 2018
60 €

Amuse bouche e bollicine
Il nostro benvenuto

Antipasto

Piccola catalana di crostacei con olio ligure

Cotechino cremonese ripassato in padella con
purea di castagne con pan di spezie

Primo piatto

Ravioli di ricotta e zucca con sugo di noci e maggiorana

Secondo piatto

Surf and turf: rotolo di faraona e astice con
maionese di verdura e cavoli di Bruxelles

Dessert

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con zabaione di moscato

Caffè

Vino e acqua inclusi