

# *Santo Natale 2019*

## *Amuse Bouche*

*Gambero in tempura con Salsa Agrodolce*

*Lingua di Vitello con Bagnetto Verde*

*Farinata di Ceci Biologici Az. Agricola Vercesi Mirko, Gras Pistà e Miele di Castagno*

## *Antipasti*

*Crudo di Tonno Sashimi e Vitello Cotto a Bassa Temperatura Accompagnati da Salsa Tonnata*

*Uovo a 65° Croccante con Crema di Patate e Scaglie di Tartufo nero*

## *Primi*

*Risotto Carnaroli Pavese "Az. Agricola La Rossera" Mantecato con Crema di Porri, Crudo di Scampi ed Essenza di Bergamotto*

*Agnolotti della Tradizione in Brodo di Cappone OPPURE con Stracotto di Brasato*

## *Secondo*

*Cappone Ripieno di Verza, Uvetta e Castagne accompagnato con Mostarda di Voghera*

## *Sorbetto al mandarino*

## *Dessert*

*Semifreddo al Gianduia, Melograno e salsa al Cocco*

## *Coccole Finali*

*Degustazione di Panettoni Artigianali*

*Acqua, Vini e Moka inclusi*

*€ 60,00 cad.*

*In abbinamento alle portate i seguenti vini*

*O.P. Bonarda Frizzante "Possessione di Vergomberra" - Az. Agr. Bruno Verdi*

*O. P. Buttafuoco "Abbonadanza" - Az. Agr. Maggi Francesco*

*O.P. Pinot Nero Frizzante vinificato in bianco doc - Giorgi Wines*

*Spumante Metodo Classico Cà del Morino - Az. Agr. Mossi dal 1558*

*O.P. Spumante Metodo Charmat Pinot Nero Brut Blanc de Noir - Tenute Conte Vistarino*

*Moscato di Volpara – Az. Agr. Calatroni Daniele*