

sasseo

Santo Natale 2021

Entrée di benvenuto

Salmone affumicato, finocchi e arancia accompagnato da Bollicine Metodo Classico Pinot Nero Brut Rosato – Az. Agr. Manuelina

Antipasto

Coppa piacentina, stagiona 24 mesi nelle nostre cantine, pan brioche e marmellata di fichi

Insalata di faraona accompagnata da confettura di cipolle rosse, misticanza e melograno

Primo piatto

Risotto Carnaroli Pavese allo zafferano capesante alla piastra e carciofi croccanti

Agnolotti della tradizione con stracotto di brasato Oppure in brodo di cappone

Secondo piatto

Cappone disossato ripieno di frutta secca cotto in forno con mostarda di Voghera e bagnetto peperoni rossi e salsa verde

Dessert

Soffice di panettone, crema al gianduja e zenzero candito

Coccole finali

Piccola pasticceria del Nostro Chef

Acqua e Moka inclusi, Vini esclusi.

€ 70,00 Cad.