

Santa Claus



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Polentina morbida mantecata con burro ed erbe provenzali, con bocconcini di luganega e porcini stufati al Roero

PRIMO PIATTO

Risotto ai carciofi della Riviera, mantecato al Casera, con crumble di guanciale toscano

oppure

Ravioli del Plin con sugo d'arrosto e spolverata di Raspadura

SECONDO CON CONTORNO

Arrosto di vitello al forno, glassato alla birra rossa ed il suo intingolo, con patate sabbiose

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs



DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Moscardini affogati alla Luciana in salsa di San Marzano ed olive liguri, su polentina morbida alle erbe

PRIMO PIATTO

Risotto sfumato al Prosecco con spinacino novello e straccetti di salmone affumicato

oppure

Ravioli di borragine con sughetto di cernia alla posillipina

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di branzino in crosta di zucchine e patate, su caponatina siciliana di verdure

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 50 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, eventuali bibite, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.