

Menù

SANTO NATALE 2026



ANTIPASTI

Polentina con cotechino al cucchiaino e mousse di lenticchie
Tortino di zucca e mazzancolle su crema di pomodorino Pachino
Prosciutto crudo di Langhirano
Salame casereccio
Giardiniera in agrodolce
Datterini appassiti

PRIMI

Risotto al ragù d'anatra e tartufo nero, con fonduta di Fontina valdostana
Tagliolini ai carciofi, alle tre consistenze, con crumble di pecorino

SECONDI

Tacchinella disossata ripiena al forno
Capretto alla bresciana
Polenta, patate arrosto e misticanza

DOLCE

Torta di rose agli agrumi con crema di mascarpone al rum

Caffè

Vini

Rosso: Gropello "Novelli"

Bianco: Lugana "Turina"

Prosecco "La Masottina" e Moscato d'Asti

