

*Menu*  
SANTO NATALE  
2024

*Antipasto*

CARPACCIO CON RUCOLA E GRANA - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
COPPA PIACENTINA - SALAME NOSTRANO  
MOUSSE DI PEPERONI E GRANA - INSALATA RUSSA  
ROBIOLA CON FUNGHI - CARCIOFINI ALLA ROMANA  
GAMBERETTI IN SALSA ROSA - CODE DI GAMBERI PRIMAVERA  
CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO

*Primo*

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI  
CASONCELLI BRESCIANI DI PASTA FRESCA AL BURRO VERSATO  
LASAGNE DI PASTA FRESCA ALLE VERDURE

*Secondo*

CAPRETTO AL FORNO CON POLENTA  
COTECHINO CON SPINACI E PURÉ  
SCALOPPINE DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI

*Dolce*

TRIS DI DOLCI DELLA CASA

VINO ROSSO SUPERIORE DEL GARDA  
VINO BIANCO RIESLING DEL GARDA  
ACQUA, CAFFÈ E COPERTO INCLUSI

C 60.00 A PERSONA

