

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2021

AMUSE BOUCHE

Rocher di bufala con crema di olive verdi

ANTIPASTO

Millefoglie di verdure con spinaci, carciofi
su mousse di funghi

PRIMO

Gnocchi con brasato al barolo, speck del trentino, crema
di tartufo e crema di parmigiano reggiano 30 mesi

Lasagna con ragù bianco, fonduta di ragusano
e crema di zafferano

SECONDO

Medaglione di entrecôte argentina con prosciutto della
foresta nera su spinaci, nocciole e uva sultanina

DESSERT

Coppa di pandoro con crema al mascarpone
aromatizzata al Ben Ryè, uva sultanina, scorzetta di
arancia e cubaita tritata

VINI

Baglio del Cristo di Campobello – CDC
Col Sandago – Cuvè Brut
Acqua e caffè

60,00€ BEVANDE INCLUSE

Le Traveggole

