

PRANZO DI NATALE

Menu



ANTIPASTO

IL MANZO MARINATO ALLE ERBE SPONTANEE DI MONTAGNA, CREMA FRESCA
ALL'ERBA CIPOLLINA CON MOUSSE DI CAVOLFIORRE ALLA VANIGLIA

PRIMO

I TORTELLINI FATTI IN CASA DELLA TRADIZIONE
CON DOPPIO BRODO DI MANZO RISTRETTO

I PACCHERI DI GRAGNANO CON RAGOUT DI CERVO, CACAO E MIRTILLI

SECONDO

IL CARRE' DI VITELLO FRANCESE CON RISTRETTO DI COTTURA AL CESANESE
SU VELLUTATA DI PORRI E POLVERE DI FUNGHI PORCINI

DOLCE

PANETTONE SCOMPOSTO IN BARATTOLO

