



# Pranzo di Natale 2018

## APERITIVO DI BENVENUTO CON BUFFET

Olive all'ascolana, verdure in pastella, crocchette di patate, salatini farciti e pizzette

## ANTIPASTI

Terrina di vitello e zucchine con crema di Castelmagno  
Flan di zucca al profumo di cannella  
Involtino di speck con prugne californiane e noci di Sorrento  
Fiocco di culatello valtellinese con dadolata di ananas e melograno  
Tartare di manzo di fassona con pesto di rucola e mousse di parmigiano

## PRIMI

Crespelle con pere e Taleggio  
Cialda di parmigiano con trofiette alle castagne e fonduta di Casera

## SECONDO

Suprema di faraona avvolta da guanciaie in crosta di pepe su un letto di verdure croccanti e patate viola al timo

## DESSERT

Panettone e pandoro alle tre creme: chantilly, cioccolato e mascarpone.

Vino bianco Falanghina, Vino rosso Aglianico, Prosecco di Treviso minerali e caffè

**65 euro a persona**