

MENÙ BAMBINI

fino ai 10 anni

ANTIPASTO

PROSCIUTTO COTTO E CRUDO CON MOZZARELLINE

SECONDO PIATTO

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE
CON PATATINE FRITTE

PRIMO PIATTO

LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA

DOLCE

GELATO CREMA E CIOCCOLATO

ACQUA MICROFILTRATA - SOFT DRINK

€ 29

A BAMBINO

MENÙ ADULTI

(DA 10+)
€64 A PERSONA

COMPENSIVO DI

ACQUA MICROFILTRATA -
1 BOTTIGLIA DI VINO
OGNI 3 PERSONE - CAFFÈ

APERITIVO DI BENVENUTO

Canape' con mousse di prosciutto di Praga arrosto
e granella di pistacchio di Bronte

Tartare di punta d'anca su crema di pecorino
e ruculetta selvatica

Mini strudel di verdure croccanti di stagione
in bellavista

Flute di spumante e analcolico alla frutta

ANTIPASTI SERVITI CENTRO TAVOLA

Involtino di speck ai mirtilli con cremoso
al gorgonzola dolce su letto di spinacino fresco
al profumo di balsamico

Tortino di carciofo romano con fiocchi di latte
di bufala in crosta di pancetta coppata

Insalata di verdure croccanti con crema all'uovo
e alici del Cantabrico,
accompagna da cialda di pane Emiliano

Frittelle con porcini e provola d'Agerola
al profumo di coriandolo

I PRIMI DI NATALE

Tortellini con ripieno di carne
della tradizione natalizia con consomme'
di cappone nostrano

Risotto carnaroli riserva al Chianti
con misto di funghi spadellati e mantecato
con toma stagionato d'alpeggio

IL NOSTRO SECONDO

Brasato reale di chuck roll di cervo
con purea di patate rosse e pere Williams
caramellate al marsala

DOLCE TENTAZIONE

Cheesecake di panettone classico con profumo
di limone e cioccolato bianco maculato
con mirtilli confit