Pranzo di Natale

Al Fuoco&Vino dalle 12:30

Aperitivo di benvenuto a buffet

- Finger food di spuma di parmigiano e granella di prosciutto crudo di Parma
- Girella di sfoglia farcita con provola e friarielli
- Cialda rustica di pane casereccio con crema di carciofi, scaglie di pecorino Scorza Nera e polvere di pistacchio di Bronte
- Polentina fritta farcita con porcini su crema di pecorino
- Frittella della Tradizione con pomodori confit e alici del Cantabrico

Flûte di spumante & Analcolico alla frutta

Antipasto

Empanada con manzo Wagyu alla paprika affumicata su crema di porro brasato al brandy e cavolo rosso marinato agli agrumi

Primi

Come da tradizione: tortellini classici con ripieno di carne e brodo di cappone nostrano

Cavatelli al ragù di cinghiale con profumo di sottobosco e fonduta di Camembert

FUOCO & VINO
Brasa con Cucina

Secondo

Vitello olandese marinato al barolo e mirtilli selvatici, cotto a bassa temperatura, servito con polenta grezza morbida e giardinetto di verdure al burro e salvia

Dolce Tradizione

Panettone e pandoro classici con crema pasticcera, gocce di cioccolato e ricotta dolce siciliana

69€/persona

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

MENU BABY 3-12 ANNI

ANTIPASTO
Prosciutto cotto e crudo con mozzarelline
PRIMO PIATTO
Pasta al ragù
SECONDO PIATTO
Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte
DOLCE TRADIZIONE
Panettone e pandoro classici con crema pasticcera, gocce di cioccolato e ricotta dolce siciliana

30€/bimbo

ACQUA MICROFILTRATA - 1 SOFT DRINK

FUOCO & VINO
Brasa con Cucina