

PRANZO DI NATALE



ANTIPASTO:

TORTA SALATA (QUICHE LORRAINE)
STRUDEL DI PASTA PHILLO CON SPECK E TRECCIONE AFFUMICATO
TORTINO DI RICOTTA AL FINOCCHIETTO SELVATICO DI MONTAGNA
BACCALA' IN OLIO COTTURA CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA
TEGOLA DI FORMAGGI CON BACON CROCCANTE
CAPONATA CON LAMELLE DI MANDORLE CROCCANTI

PRIMI PIATTI:

RAVIOLI DI RICOTTA AL SUGO DI MAIALE
FAGOTTINO DI CREPES CON PANCETTA DI SUINO NERO E GALLINACCI, SU FONDUTA DI
CACIOCAVALLO DOP RAGUSANO

SECONDO PIATTO:

GIROLE DI MANZO CON SPINACI E SPECK SU CREMA DI ZUCCA ROSSA AFFUMICATA
TORTINO DI PATATE SIRACUSANE, PORRI E PANCETTA CROCCANTE
AGNELLO AL FORNO (AL CENTRO TAVOLA)

DESSERT:

SEMISFERA ALL'ARANCIA SU BISCOTTO CROCCANTE GLASSATA AL CIOCCOLATO FONDENTE,
CIALDA CROCCANTE ALLE MANDORLE E CREMA INGLESE

€. 35,00 A PERSONA

MENU BIMBI: PROCIUTTO E FORMAGGIO - LASAGNETTA AL FORNO - COTOLETTA + PATATINE € 15,00