



## *PRANZO DI NATALE 2018*

*POLPO CROCCANTE CON CREMA DI CANNELLINI, BASILICO  
ROSSO E ACETO BALSAMICO*

*PICCOLO SPIEDO DI GAMBERO, CAPASANTA E PANCETTA SU  
LETTO DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO E OLIO ALLA VANIGLIA*

*FIOCCO DI CULATELLO CON GNOCCHO FRITTO  
E STRACCIATELLA DI BURRATA*

*FLAN DI BETTELMATT CON COMPOSTA DI PERE SENAPATA  
E MIRTILLI SPEZIATI*

*COTECHINO DELLA TRADIZIONE SU CREMA DI TOPINAMBUR  
E MOSTARDA DI VOGHERA*

*RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI PORCINI,  
ZUCCA E MENTA*

*RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI  
SALTATI NEL LORO INTINGOLO*

*CAPPONE FARCITO DI MELE E CASTAGNE  
CON MILLEFOGLIE DI PATATE*

*SFERA NATALIZIA CON ZABAIONE AL MARSALA  
CAFFÈ*

*€ 55,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE*

