



CENE AZIENDALI NATALIZIE 2018

Acque Minerali, Vino 1 bottiglia ogni 5 pax, caffè, stampa del menu al tavolo, centrotavola natalizio inclusi

1. PROPOSTA "ERICA"

40 € per Ospite

Polentina macinata a pietra,
fonduta di Branzi Dop, porri fritti

Raviolo alla cacciagione, burro di Malga al timo

Suprema di faraona, vellutata di barbabietola e prugne

Gelato al torrone al profumo di vaniglia
Panettone artigianale tiepido in fingerfood

2. PROPOSTA "BIANCOSPINO"

45 € per Ospite

Selezione di antipasti orobici serviti al tavolo
nel coccio tradizionale:
salsicette nostrane,
moscardini al vino rosso,
peperonata classica,
polenta concia

Risotto al Levistico (sedano di montagna), semi tostati e limone

Guancia brasata con patate schiacciate

Soffice al mandarino, polvere di pan di spezie, anice stellato
Panettone artigianale tiepido in fingerfood

3. PROPOSTA "CALICANTO"

50 € per Ospite

Carpaccio d'anatra affumicato su insalatina invernale

Gamberi scottati, lenticchie rosse e guancialetto croccante

Risotto alla zucca e vongole veraci

Filetto di Ombrina Boccadoro, crema di zafferano,
broccolo romano

Torta glassata al cioccolato, passion fruit
Panettone artigianale tiepido in fingerfood