

# NATALE 2024



## Antipasti

<input type="checkbox"/>	Tortino di polpo e patate con granella di pistacchio	€ 6,50
<input type="checkbox"/>	Baccalà mantecato alla vicentina	€ 6,50
<input type="checkbox"/>	Capasanta gratinata alla francese	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	Caponata la classica	€ 4,00
<input type="checkbox"/>	Parmigianina	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	Insalata valtellinese (carciofi alla julienne con bresaola, noci e Parmigiano 30 mesi)	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	Insalata di calamari, gamberi e datterini gialli e rossi	€ 6,00
<input type="checkbox"/>	Carciofo alla romana (su questo prodotto il prezzo potrebbe subire variazioni)	€ 4,00
<input type="checkbox"/>	Vitello tonnato	€ 6,00
<input type="checkbox"/>	Panettone gastronomico Novità '80 *vedi retro	

## Primi

<input type="checkbox"/>	Linguine quadrate all'astice (½ astice a persona) SOLO SU PRENOTAZIONE	€ 19,00
<input type="checkbox"/>	Ravioli ripieni di gamberi con pesto di zucchine (anche crudi)	€ 9,50
<input type="checkbox"/>	Crespelle valdostane con prosciutto cotto e fontina IGP	€ 8,50
<input type="checkbox"/>	Lasagna ai porcini superior della Valtellina e besciamella di castagne	€ 8,50
<input type="checkbox"/>	Lasagna alla bolognese	€ 7,00
<input type="checkbox"/>	Agnoli alla carne mantovani strepitosi (€ 3,90 hg. solo crudi)	

## Secondi

<input type="checkbox"/>	Arrosto di capone ripieno alla perugina con farinata di ceci (ripieno: macinato di vitello, salsiccia, uvetta, pinoli, Parmigiano...)	€ 12,00
<input type="checkbox"/>	Stracotto di Angus irlandese al Barolo con patate e funghi porcini superior della Valtellina	€ 12,00
<input type="checkbox"/>	Filetto di Salmone gratinato all'aneto e scorza di lime con insalata di carciofi e pompelmo rosa	€ 12,00

... e per finire il nostro panettone CLASSICO , MARRON GLACÉ e PERE E CIOCCOLATO

**Gradita la prenotazione entro MERCOLEDÌ 18 DICEMBRE**

**Si realizzano cesti Natalizi personalizzati**

**DOMENICA 22 APERTI orario continuato 08.00 – 13.00**

**LUNEDÌ 23 APERTI orario continuato 08.00 – 15.00**

**MARTEDÌ 24 APERTI orario continuato 08.00 – 15.00**

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

TELEFONO: \_\_\_\_\_ DATA DI RITIRO: \_\_\_\_\_ ore: \_\_\_\_\_

NOTE: \_\_\_\_\_

**Le prenotazioni potranno essere ritirate dopo le ore 10:30**

**Panettone gastronomico SALUMI****€ 50,00***Crudo e salsa tartara**Coppa piacentina con crema di acciughe al verde**Speck e salsa rosa**Salame contadino con salsa contadina***Panettone gastronomico PESCE****€ 70,00***Salmone affumicato e burro salato**Gamberi in salsa rosa**Uova di lompo in crema di robiola**Carpaccio di spada con cremoso al timo***ELENCO AFFETTATI e VARI**

<input type="checkbox"/>	Prosciutto <b>CRUDO</b>
<input type="checkbox"/>	Prosciutto <b>COTTO</b>
<input type="checkbox"/>	Coppa di Parma
<input type="checkbox"/>	Culatello di Zibello
<input type="checkbox"/>	Lardo
<input type="checkbox"/>	Salame Milano
<input type="checkbox"/>	Salame Contadino
<input type="checkbox"/>	Bresaola
<input type="checkbox"/>	Speck
<input type="checkbox"/>	Bologna
<input type="checkbox"/>	Pancetta
<input type="checkbox"/>	Pancetta coppata
<input type="checkbox"/>	insalata russa
<input type="checkbox"/>	insalata contadina
<input type="checkbox"/>	Gorgonzola
<input type="checkbox"/>	Gorgonzola e noci
<input type="checkbox"/>	Mostarda
<input type="checkbox"/>	Acciughe al verde
<input type="checkbox"/>	Paté di vitello (a peso € 4,00 hg.)
<input type="checkbox"/>	

**NOTE:****PANE :**