

Menu di Natale 2020



Gamberone spadellato con sesamo
Salmonc affumicato con spuma al rafano
Capasanta gratinata

Insalata di sedano „Waldorf“ e filzetti di arancia marinati

Quenelle di battuta di manzo „Fassona Piemontese“

Terrina di fegato d'oca alla moda dello chef con salsa cumbreland

Prosciutto crudo nostrano con dadini di melone

Risotto al cavolo rosso e gorgonzola

Raviolo di grano saraceno farcito con verza, patate e formaggio
della valle Bedretto al burro e salvia

Lasagnetta ai funghi porcini



Sgroppino



Cuore di filetto di manzo Irlandese „Wellington“

Salsa Bearnese

Bouquet di Verdure



Panettone semifreddo

