



## Spettegolezzo aziendale

### CARNE

Antipasto Vellutata di zucca,  
ceci e lime con quenelle di capra fresca

Primo  
Lasagna classica della domenica

Secondo  
Arrosto di coppa di suino a cottura lenta con purè di patate

30 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse

### PESCE

Antipasto  
Vellutata di zucca, ceci e lime con quenelle di capra fresca

Primo  
Lasagnetta autunnale con verdura di stagione e fonduta di formaggi

Secondo  
Filetto di orata agli agrumi con verdure croccanti

30 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse



## Quattro chiacchiere in famiglia

### CARNE

Antipasto

Focaccine assortite a centro tavola

Primo

Il nostro cous cous di carni miste delle feste

Secondo

Arrostato di lonza cotto a bassa temperatura  
con salsa al parmigiano e spinacino al burro

35 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse

### PESCE

Antipasto

Focaccine assortite a centro tavola

Primo

Paccheri al ragù di pesce bianco di mare e pomodorini

Secondo

Tiepido di seppie, sedano e noci pecan  
su patata schiacciata alle erbe aromatiche

35 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse



## Menù della tradizione

### CARNE

Antipasto

Mondeghili con maionese allo zenzero

Primo

Risotto al salto con radicchio brasato  
ripassato nel vino rosso e salsa al Taleggio

Secondo

Ganassino di manzo glassato con purè alla francese

40 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse

### PESCE

Antipasto Baccalà mantecato su polenta croccante

Primo

Risotto al profumo di mare con crostacei e coquillage

Secondo

Filetto di branzino in crosta di patate con ratatouille di verdure

40 € a persona  
coperto, acqua e caffè inclusi  
vino e bevande escluse