

Menu Natale 2019

Antipasti

Indivia marinata allo zafferano con formaggio caprino fresco aromatizzato da noi

*Petto di cappone leggermente affumicato con insalatina di sedano, melograno e vinagrette
alla senape di Digione*

*Trancio di trota lacustre cotta a bassa temperatura ai profumi della salsa "Gardesana" e
crema di mais*

Primi Piatti

*Cappelletti di pasta all'uovo con ripieno al prosciutto di Parma e spuma di grana in
doppio consommé di cappone*

*Risotto "Acquerello" profumato agli agrumi, mantecato al pistacchio e tartare scottata di
gamberi*

Secondi Piatti

*Guancia di vitello cotta nel vino "Garganella", con cipolla brasata alla birra di Natale e
insalatina di patate e porcini*

Dessert

Christmas Tree:

Rocher, cocco e lamponi

Panettone artigianale "Taverna Kus" con gelato allo zabaione

Caffè espresso

Euro 60,00 bevande escluse