



MENU DI NATALE



Entrée di Benvenuto

ANTIPASTI

Tentazione di mare

- Trittico di pesce affumicato (salmone, tonno, spada) con stelline di sfoglia ai semi e riccioli di burro.
- Gamberetti cotti al vapore al profumo di limone con cuori di carciofini freschi.
- Spiedini di pesce con capesante e gamberi gratinati al forno.

Tentazioni di terra

- Salame, cacciatore e pancetta nostrani con polenta bramata macinata a pietra.
- Cono di frittura con frivolezze della casa.
- Sfogliatina natalizia con culatello di zibello e mozzarella di bufala d.o.p

PRIMI

- Lasagnetta tradizionale alle due sfoglie con ragù delicato di Black angus americano.
- Risotto carnaroli al prosecco di Valdobbiadene con scampi, burrata campana e pomodori datterini.

SECONDI

- Controfiletto di manzo piemontese con riduzione di Valcalepio rosso e crema di branzi della Val Brembana accompagnato da polenta e patate al forno.
- Sorbetto alla mela verde.
- Filetto di branzino cotto in carta fata con pomodorini, olive taggiasche e delizie di mare .

DOLCE CON TOMBOLATA

Panettone e pandoro artigianale alle due creme e flute di prosecco di Valdobbiadene.

Bevande

Vino rosso e vino bianco selezionati dalla casa.

Acqua e Cafè

38,00€

Menu bimbo 15,00€

TOMBOLATA CLASSICA DI NATALE DURANTE IL DESSERT
CON RICCHI PREMI.

AL VINCITORE WEEK-END PER 2 PERSONE

Inizio Pranzo Ore 12.30

Prenotazione obbligatoria, è richiesta la caparra di 10,00€ a persona.

GIUSTO E MOVIDA

MENU DI CAPODANNO 2015

Entrée di Benvenuto
con sfiziosità e flute di Prosecco di Valdobbiadene.

ANTIPASTI

Tentazione di mare

- Bicheri' di tartar di salmone marinato con le sue perle e formaggio delicato.
- Carpaccio di pesce spada con mela verde e limoncello.
- Vol-au vent di sfoglia con insalatina tiepida di mare.
 - Spiedini con gamberoni lardellati.
- Cono in stile fonda56 con frittura di pesce.

Tentazioni di terra

- Salumi misti della nostra cantina con prosciutto crudo di norcia, salame nostrano e salsichion di patanegra accompagnati da golosità del territorio.
 - Tartine di polenta bramata con zampone e lenticchie.
- Coppetta di gelato al parmigiano con crudo croccante.
 - Sushi di polenta rivisionato alla bergamasca.
 - Mini hamburger di black-angus.

PRIMI

- Fagottino di crespella con code di gambero, vongole veraci e cuori di spinaci.
- Risotto carnaroli mantecato con formagella di montagna, pere e guanciaie croccante.

SECONDI

- Millefoglie di pesce cotta in carta fata con disordine di verdure.
 - Sorbetto al limone.
- Arista di maialino ripiena secondo tradizione su vellutata di parmigiano bardata con pancetta nostrana accompagnata da patate novelle al forno e polenta.
 - Semifreddo casalingo ai frutti di bosco.

Bevande

Vino rosso e vino bianco selezionati dalla casa.

Acqua e Caffè.

65,00€

Menu bimbo 20,00€

Orario inizio cenone h:20.30

Brindisi di mezzanotte con spettacolo pirotecnico.

Animazione con musica fino a tarda Notte!

Inizio Cenone Ore 20.30

Prenotazione obbligatoria, è richiesta la caparra di 20,00€ a persona.

GIUSTO E MOVIDA