



Pranzo di Natale 2022

Domenica 25 dicembre

h. 12:30 - Aperitivo di benvenuto

h. 13:00 - Pranzo

APERITIVO DI BENVENUTO

Servito con flûte di prosecco DOC e cocktail analcolico

MENU DI CARNE

Mondeghili di fassona
crema di pomodorino confit
e spuma di parmigiano

Risotto ai pistilli di zafferano
con ragù di ossobuco e gremolada

Petto d'anatra al nebbiolo e lamponi,
con patate dolci e puntarelle croccanti

MENU DI PESCE

Cappesante scottate
con julienne di verdure agrodolci
e granella di pistacchi

Agnolotti all'aragosta con cime di rapa,
battuto di gambero e pomodorino

Tentacoli di polpo alla griglia
con lenticchie, timo e crumble di pane

DESSERT

Mousse al limone con profumo di rosmarino e croccante allo zenzero

Servito con flûte di Moscato dell'Oltrepò Pavese - Calatroni

€ 75/persona

Incluso: Acque ultrafiltrate e i vini indicati nel menu

Menù bambini (fino a 10 anni) € 40

[Lasagna alla bolognese, cotoletta con patatine fritte, dessert come menu adulti o gelato]



Prenotazione obbligatoria

All'atto della prenotazione è richiesta la scelta del menu

Prenotazione tavoli: Tel 0332.46.13.04

ristoranteilconte@villacagnola.it – www.ristoranteilconte.it