



MENU' NATALE 2025

ANTIPASTI

Salumi d'eccellenza lombarda
Involtino di salva cremasca e miele
Mondeghili (polpette di bollito milanese)
Vol-au-vent al burro con paté di coniglio fatto in casa
insalata di nervetti

PRIMI

PER LA GOLA:

Risotto carnaroli acquerello con funghi porcini e fonduta di parmigiano 30 mesi allo
zafferano

LA TRADIZIONE:

Cappelletti fatti a mano in brodo di cappone

SECONDI

TEODMONDO SCROFALO:

Arrosto di vitello cialda di pan brioche salsa al tartufo e spinacino saltato

LUCA 6,27-29:

Guancetta di manzo con salsa al cavolo viola e polentina frita

DOLCI

Panettone artigianale della tradizione con crema al mascarpone
mandarini e frutta secca al tavolo

Acqua, vino in bottiglia ogni 3 persone, caffè e limoncello

75 € a persona