

◦ IL BERGAMOTTO ◦

# PRANZO DI NATALE

## APERITIVO DI BENVENUTO

### *Antipasti*

Soffice flan di Zucca completato da una fonduta di Toma di Lanzo e Nocciole delle Langhe  
Battuta al coltello di Fassona Piemontese servita con nocciole tostate e maionese al sedano  
Morbide polpette di Baccalà mantecato adagiate su crema di zucca Mantovana  
Gamberi avvolti in pasta Kataifi, serviti con delicata salsa agli agrumi

### *Primi*

Tradizionali Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto  
Riso Carnaroli mantecato con crema di Zucca e vongole Veraci

### *Secondo*

Guancia di Vitello brasata a lenta cottura, servita con purè di patate e cicoria saltata

### *Dolce*

Pandoro con crema al Mascarpone e cioccolato fondente

*Ogni 4 persone bottiglia di Barbera d'Asti o Langhe Arneis  
Acqua, caffè e limoncello inclusi*

**60€**