



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€

