

24/12 CENA

€ 45 A PERSONA

ANTIPASTO: TRIS DI CARPACCIO AFFUMICATO (SPADA, TONNO, SALMONE O POLPO)

PRIMI: INSALATA DI MARE
LINGUINE ALLE VONGOLE CON POMODORINO PACHINO
CHICCHE ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E ZUCCHINE

SORBETTO

SECONDI: FRITTURA DI PARANZA o MISTA
GAMBERONI AVVOLTI IN LARDO DI COLONNATA CON VERDURE
CROCCANTI

DOLCI: PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE CON CREMA AL CAFFÈ'

LITRO DI VINO DELLA CASA OGNI 4 PERSONE ACQUA E CAFFÈ' COMPRESO
FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA

25/12 PRANZO

€ 40 A PERSONA

ANTIPASTI: ANTIPASTO ALL'ITALIANA CON INSALATA RUSSA, SOTTOLI E
SOTTACETI

PRIMI: CAPPELLETTI IN BRODO
CANELLONI RIPIENI

SORBETTO

SECONDI: ARISTA DI MAIALE CON PATATE AL FORNO
FARAONA AL FORNO CON RATATOUILLE
SORBETTO

DOLCE: PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE CON CREMA CHANTILLY
FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA
1 LT DI VINO DELLA CASA OGNI 4 PERSONE
ACQUA E CAFFÈ' COMPRESO

26/12 PRANZO €. 15 A PERSONA

COME NELLA MIGLIORE TRADIZIONE
RECUPERI E AVANZI DEL GIORNO PRIMA € 15 A PERSONA
1 LT DI VINO OGNI 4 PERSONE
ACQUA E CAFFE' COMPRESO
LIQUORI A PARTE

31/12 CENONE (ANIMAZIONE ? CABARET? MUSICA!!!!) €. 55 A PERSONA

ANTIPASTO: PANETTONE GASTRONOMICO
TARTINE MISTE

PRIMI: RISOTTO FRUTTI DI MARE
TROFIE ALLA ZUCCA CON SALSICCIA E PROVOLA

SORBETTO

SECONDI: MAIALINO DA LATTE PORZIONATO AL FORNO
ORATA ALL'ISOLANA

CONTORNI: PATATE AL FORNO, VERDURE GRIGLIATE INSALATA VERDE

DOLCI: PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALI CON CREMA AL PISTACCHIO
FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA
1 LT DI VINO DELLA CASA OGNI 4 PERSONE ACQUA E CAFFE' COMPRESO
A MEZZANOTTE: 1 BOTTIGLIA DI SPUMANTE OGNI 4 PERSONE E SEGUIRE
COTECHINO E ZAMPONE CON LENTICCHIE

MENU' BIMBI per LE FESTIVITA' NATAZLIZIE. €. 10 a persona

Penne al pomodoro e basilico o farfalle panna e prosciutto

Cotoletta o hamburger e patatine fritte

E' compreso nel prezzo una bibita in lattina. (coca cola, fanta, sprite)

Si consiglia di comunicare al numero dedicato con sufficiente anticipo la presenza di ospiti con eventuali intolleranze o celiaci