

PRANZO DI NATALE

25 Dicembre 2017

ANTIPASTI

Zuppa di cicerchia con erbe amare e guanciale croccante ed olio crudo

Costina di agnello croccante, su crema di parmigiano, radicchio trevigiano ed aceto balsamico

PRIMO PIATTO

Cappelletti marchigiani con ristretto di gallina

Cannelloncini con ripieno di magro, crema di topinambur e porro fritto

SECONDO PIATTO

Faraona con cavolfiore, castagne e salsa "Fortercole"

PRE-DESSERT

Sorbetto al cacao

DESSERT

Il nostro bignè.....

Panettone artigianale e torrone di Camerino

Vini agricoltura biologica Tenuta Santi Giacomo e Filippo

Acqua

Caffè

€ 45.00 a persona