

MENU' NATALE 2025

VOULEVANT ALLA FONDUTA (solo su prenotazione)

INSALATA RUSSA NORMALE E TONNATA

CAPRICCIOSA

GAMBERONI IN SALSA AL BRANDY

INSALATA NATALINA E CAPRICCIOSA

TERRINA DI GAMBERI AL SALMONE AFFUMICATO

FLAN DI ZUCCA E FLAN AI CARDI (VEGETARIANE)

INSALATA DI FARRO (VEGAN)

INSALATA POLPO E PATATE

INSALATA DI MARE

TARTELLETTE COI CARCIOFI

LASAGNE VEGETARIANE E TRADIZIONALI

CANNELLONI PORRI E FONDUTA

BRASATO TRADIZIONALE E ROASTBEEF

ROLLATE DI FARONA ALLE CASTAGNE E MELOGRANO

MAGATELLO CON LA SUA CREMA

CAPRIOLI IN UMIDO

BONET E CREME CARAMEL

**TORTINE DI MELE E TORTINE SACHER (albicocca e frutti di bosco) – tutto
SENZA LATTOSIO**

**CONTORNI: PATATE AL FORNO, CAROTE, FUNGHI, CARCIOFI SALTATI IN
PADELLA, PEPERONATA**

**PRENOTAZIONI PER NATALE ENTRO SABATO 20 E PRESE DA MARTEDÌ' 23
MATTINA FINO A MERCOLEDÌ' 24 SERA**