

## "Menù di Natale 2010"

Aperitivo con Prosecco, Formaggio e Olive.

Antipasto : Torta salata, crostino nero, polenta fritta al lardo, crostone ai funghi, pomodori secchi ripieni.

Primi : Risotto al prosecco e zafferano.  
Crepes Con Ricotta, Radicchio e Gorgonzola.

Secondi: Costolette d'agnello alle erbe con patate al forno,  
Faraona arrosto,  
Cappone lessa con salsa verde,  
Sformato di gobbì con fonduta di pecorino.

Dessert: Tronco natalizio e Dolci tipici,  
Vinsanto e Caffè.

Vini: Chianti classico Casalgallo 2008.  
Cirò Rosso Classico Superiore Doc 2008.

Prezzo a persona € 40,00  
E' gradita la prenotazione