

## "Menù di Natale 2011"

Aperitivo con Prosecco, Formaggio e sfoglia.

Antipasto : Capesante gratinate, Polenta frita,  
Insalata di polpo, sformato di zucca,  
Vou le vant ai funghi.

Primi : Tortelli di patate al ragù di pesce.  
Crepes Con Ricotta, Radicchio e Gorgonzola.

Secondi: Costolette d'agnello alle erbe con patate al forno,  
Cappone lessato con salsa verde,  
Ombrina al forno con salsa citronette.  
Misticanza.

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

Vini: Chianti classico Lornano docg 2008.  
Chardonnay Mazzolada doc 2010.

Prezzo a persona € 45,00  
E' gradita la prenotazione