



# Menù delle feste



*Saluto della cucina*

Sformatino di ricotta

su crema di casolet e pomodoro fresco

*Antipasto*

Sfoglia croccante farcita

gamberoni, gamberetti, capesante e finocchietto

*Primo*

Lasagnetta con porcini e ragù di faraona  
&

Riso Carnaroli bio con crema di bisi e zafferano

*Secondo*

Filetto di puledro al balsamico di mela  
servito con patate novelle e verdure gratinate

*Dolce*

Fantasia invernale



**Durante la cena verranno serviti:**

Spumante az. agricola Albino Martinelli

Müller Thurgau e Lagrein az. agricola Enrico Spagnolli