

# *Il pranzo di Natale*

## **Aperitivo:**

Aperitivo di benvenuto con fritturine all'ascolana e sfiziosità della tradizione

## **Antipasti:**

Arista all'arancia, culatello e ananas grigliato, petto d'anatra affumicato e ricotta di bufala al pistacchio

## **Piatto gourmet:**

Cappelletti in brodo di cappone e cappone bollito con salse dello chef.

## **Primo piatto:**

Timballino di crepes in salsa di broccoletti e tartufo nero pregiato.

## **Secondi Piatti:**

Arrosto di vitello alle cipolle di tropea con radicchio trevigiano.  
Coscio d'agnello al profumo di lardo tartufato e patate arrosto.  
Insalata del casale.

## **Dolce:**

Panettone mignon alla crema chantilly, scaglie di cioccolato e salsa di torroncino

## **Vini selezionati**

**€ 40,00 a persona**

**Chef Executive: Sig. Emilio Pasqualini**