

*Lino*

# MENU DI NATALE

TRANCIO DI SALMONE SELVAGGIO SCOTTATO, SALSA ALLO CHAMPAGNE

CIPOLLA COTTA AL SALE E RIPIENA



CAPPELLACCI DI CAPPONE E TARTUFO NERO  
IN DOPPIO BRODO AL PROFUMO DI MANDARINO



CONTROFILETTO DI CERVO, SALSA AI FICHI, SCORZA NERA E SPINACI



CACHI, CASTAGNE E MARRONI

**Menu (incluso panettone con salsa allo zabajaone), acqua, caffè..... p.p. 70€**

**Abbinamento vini opzionale..... p.p. 20€**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.

*Lino*

# MENU DI NATALE

**bambini**

AFFETTATI & FOCACCINE



RISOTTO ALLO ZAFFERANO



COTOLETTA CON PATATE AL FORNO



PICCOLA PASTICCERIA

Menu, acqua o soft drink, panettone ..... **35€**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.