



## Menù n. 1

*Euro 35,00 bevande incluse*

Polpette di manzo con crema di patate al limone

Cannelloni gratinati al ragù di fassona con salsa al pomodoro

Filetto di maiale alle erbe con crema di ceci e spinaci saltati

Bonnet al cioccolato e amaretti con salsa ai mirtilli

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

### Bevande:

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso Dolcetto d'Alba Doc (1 bottiglia ogni 3 persone)

## Menù n. 2

*Euro 35,00 bevande incluse*

Tartare di salmone fresco con avocado e chutney al mango

Lasagnette di pesce con crema allo zafferano di Varedo

Moscardini in guazzetto con polenta bianca di farina di mais Biancoperla

Gelato alla mela verde

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

### **Bevande:**

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco Chardonnay delle Langhe Doc (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù n. 3

*Euro 45,00 bevande incluse*

Tagliere di salumi piacentini con giardiniera di verdure fatta in casa

Risotto al Morellino di Scansano con finissima di fassona piemontese  
e salsa al Castelmagno d'alpeggio

Maialino da latte croccante con patate al sale, radicchio arrosto e salsa alla senape

Tiramisù al caffè Illy

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

## **Bevande:**

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso Morellino di Scansano Docg (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù n. 4

*Euro 45,00 bevande incluse*

Pastrami di salmone con robiola, avocado e chips di riso soffiato

Risotto allo zafferano di Varedo con baccalà mantecato e mandorle tostate

Filetto di rombo con crema di topinambur, cicoria e chips di polenta gialla

Mousse multistrato di cioccolato bianco e cioccolato fondente con amaretti di Saronno

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

## **Bevande:**

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco Chardonnay delle Langhe Doc (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù n. 5

*Euro 55,00 bevande incluse*

Tagliere di Culatello di Zibello Dop con paté di Parmigiano Reggiano e focaccia calda

Risotto al Castelmagno d'alpeggio con miele d'acacia e nocciole delle Langhe tostate

Ganassin di manzo al Nebbiolo d'Alba con polenta gialla morbida  
e tartare di pomodori secchi

Gelato al mirtillo

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

## **Bevande:**

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso Nebbiolo delle Langhe Doc (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù n. 6

*Euro 55,00 bevande incluse*

Polpo alla piastra con crema di peperoni e burrata del Cilento

Risotto al nero di seppia con crudo di gamberi rossi al lime

Filetto di baccalà in olio-cottura con crema di fagioli cannellini, friarielli trifolati  
e crumble di pane ai cereali

Crema alla vaniglia con frutti di bosco

*(in alternativa: pandoro e panettone con crema al mascarpone)*

## **Bevande:**

Acqua minerale in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco Arneis delle Langhe Doc (1 bottiglia ogni 3 persone)