

R I S T O R A N T E  
**KITCHEN**  
*Pranzo di Natale*

**BENVENUTO**

Crostino di pane ai 5 cereali fatto in casa  
con carpaccio di salmone selvaggio marinato ai tre pepi e crema di caprino

**ANTIPASTI**

Mousse di baccalà tiepida con crema di cardo, cialda di riso nero croccante  
e caviale di olive disidratate

Cotechino avvolto con pasta sfoglia, fonduta di taleggio  
e lenticchie profumate al rosmarino

**PRIMI**

Agnolotti fatti in casa con glassa di brodo di cappone  
Risotto con zucca, amaretti e mostarda cremonese

**SECONDO**

Capitone croccante con fumetto di pesce e cipolla rossa di Tropea caramellata  
*oppure*  
Costolette d'agnello alla scottadito con spicchi di patate al forno profumati al timo

**DOLCE**

***Il nostro pandoro***

Crema al pandoro con briciole di biscotto al gingerbread  
e gocce di cioccolato caldo con sentore di arancia

**Prezzo fisso: € 48,00/persona (vino escluso) Prenotazione necessaria: 02 84895749**

**Evento: ore 13:00 circa del 25 dicembre 2018**