

## Antipasto

Torta salata con zucchine trifolate e taleggio Rotolo di frittata alla valdostana

### Primi

Risotto alla Bonarda con fonduta ai formaggi

## Secondi

Arrosto di vitello al Pinot Nero cotto al forno Patate al forno

### Dolce

Panettone della tradizione con crema al mascarpone

Il costo della proposta è di € 25 a persona Bevande e caffè esclusi



## Antipasti

Selezione di affettati piacentini con schiacciatina Torta salata con porcini e scamorza affumicata Flan di patate con porri su crema di taleggio

## Primo a scelta tra:

Risotto con porcini, speck croccante e Bitto Treccine piacentine ricotta e spinaci al burro e salvia

## Secondi

Salmone alla plancia con patate arrosto

### **Dolce**

Panettone della tradizione con salsa al mascarpone

1 calice di vino a persona Acqua e caffè inlcusi

Il costo della proposta è di € 30 a persona



## Antipasti

Gnocco fritto con selezione di affettati piacentini Torta salata con porcini e scamorza affumicata

## **Primi**

Risotto con salsiccia e Barolo Lasagnetta alle verdure

### Secondo

Filetto d'orata in crosta di zucchine con pomodori confit

#### Dolce

Panettone della tradizione con salsa al mascarpone

1 bottiglia di vino della casa ogni 5 persone (al raggiungimento del numero di bottiglie comprese il costo di ognuna sarà di € 12,00)

Acqua e caffè

Il costo della proposta è di € 35 a persona



Aperitivo della casa e stuzzichini di benvenuto

# Antipasto

Prosciutto San Daniele con mozzarella e schiacciatina Flan di porcini e scamorza affumicata con fonduta di formaggi Salmone marinato con misticanza di verdure croccanti

### Primi

Superfino Carnaroli alla barbabietola e crema di taleggio Ravioli caserecci di carne al ragù di filetto piemontese

### Secondi

Ombrina al burro con crema di topinambur e salsa al Martini Dry

### Dolce

Panettone con crema al mascarpone

1 bottiglia di vino della casa ogni 5 persone (al raggiungimento del numero di bottiglie comprese il costo di ognuna sarà di € 12,00)

Acqua e caffè

Il costo della proposta è di € 40 a persona