



GASTRONOMIA - CATERING & BANQUETING

## Menù Vigilia - Natale - Capodanno

(Elenco dove scegliere sia pietanze che porzioni preferite)

### Antipasti

Pomodori al gratin (€ 2,00 cad.)

Carciofi al gratin (€ 2,00 cad.)

Lumache al bacon (€ 0,95 cad.)

Sormontè (almeno 6 persone) (strato salumi € 7,00 strato pesce € 9,00)

Affettati di prima scelta

Bocconcini di Polenta Taragna e Pancetta (€ 2,00 cad.)

Capesante al gratin (€ 4,90 cad.)

Insalata di Mare e verdure (€ 4,90 a porzione C.ca 100gr.)

Spiedini di Mazzancolle al Gratin (€ 3,95 cad.)

### Primi Piatti

Lasagne al "Ragù di Cinghiale" (€ 7,50 a porzione C.ca 350gr.)

Crespelle "Radicchio e Taleggio" (€ 2,50 cad.)

Crespelle "ai Funghi Porcini" (€ 3,50 cad.)

Crespelle "Gamberetti e Salmone" (€ 3,50 cad.)

### Secondi Piatti

Spiedo, Polenta e Patate (NATALE € 18,00 cad. – CAPODANNO € 17,00 cad.)

Arrotolato di tacchino ripieno (€ 6,50 a porzione C.ca 200gr.)

Arrotolato di coniglio ripieno (€ 6,50 a porzione C.ca 200gr.)

Cotechino in Crosta (solo intero 5 porz.) (€ 35,00 Cad. C.ca 1400gr.)

Zuppa di Pesce (€ 13,50 a porzione C.ca 500gr.)

### Contorni

Giardiniera (€ 4,50 a porzione C.ca 200gr.)

Lenticchie (€ 3,50 a porzione C.ca 200gr.)

Patate arrosto (€ 3,00 a porzione C.ca 150gr.)

### Termine prenotazioni

NATALE entro il 22/12 sera - CAPODANNO entro il 29/12 sera

### Ritiro Spiedo

NATALE dalle 12,00 alle 13,00 - CAPODANNO dalle 19,00 alle 20,00

