

ANTICA OSTERIA

di Ronchettino

Menù di Natale 2023

Entree di benvenuto dello Chef

Biscotto di pasta brisè al parmigiano, mousse di prosciutto e perle di tartufo nero

A centro tavola

Mondeghilli, verza e tartufo nero

Trittico freddo:

Carpaccio di petto d'oca affumicato, arance a vivo, finocchi e soncino

Salmone marinato, pan brioche e burro mantecato agli agrumi

Patè di fegatini su crostone di pane casereccio, cerfoglio e melograno

Antipasto caldo

Flan di zucca, pasta di nocciole e fonduta di parmigiano

Primi

Risotto autentico Carnaroli "Riserva San Massimo", oro, panettone rosolato e zafferano

Cappelletti chiusi a mano in consomme' di vouille

Secondo

Cappone ripieno di Natale, crema di patate e spinacini novelli saltati

Dessert

Panettone di Milano tiepido con crema al mascarpone

Piccola pasticceria di Natale, mandarini, torroncini e frutta secca

120,00 euro bevande escluse

ANTICA OSTERIA

di Ronchettino

PACCHETTI BEVERAGE opzionale:

Aperitivo di benvenuto:

Flute di Prosecco Malibran: 8 euro

Flute di Rizzi Alta Langa: 12 euro

Pacchetto small: 18 euro a persona

Acqua Panna o San Pellegrino (1 ogni 2 persone)

Vino Roccafiore bianco o rosso (una bottiglia ogni 4 persone)

Caffè e un amaro (mirto, limoncello e grappa)

Pacchetto medium: 25 euro a persona

Acqua Panna o San Pellegrino (1 a persona)

Vino Roccafiore bianco o rosso (una bottiglia ogni 2 persone)

Caffè e un amaro (mirto, limoncello e grappa)

Pacchetto Large: 30 euro a persona

Acqua Panna o San Pellegrino (1 a persona)

Vino Roccafiore bianco o rosso (una bottiglia a persona)

Caffè e un amaro (mirto, limoncello e grappa)

Pacchetto Premium: 60 euro a persona

Acqua Panna o San Pellegrino (1 a persona)

Vini in abbinamento al piatto

Caffè, selezione di amari artigianali, rum e spiriti