



PRANZO DI NATALE

FLÛTE DI PROSECCO CON CRÉME BRULÉE DI PARMIGIANO

COTECHINO CON PUREA DI PATATE

SFORMATO DI POLENTA CON FUNGHI E FONDUTA

CULATTA DI PROSCIUTTO CON MELONE INVERNALE, BRUSCHETTA AL POMODORO E SORBETTO DI SEDANO

RISOTTO ALLA ZUCCA CON MOSTARDA D'UVA

BALLOTTINE DI FARAONA AL LARDO E CHAMPIGNON

GELATO AL PANETTONE

PANETTONE ARTIGIANALE FATTO IN CASA

€ 45,00

Menù degustazione

FLÛTE DI PROSECCO CON CRÉME BRULÉE DI PARMIGIANO

BIGNÈ DI BACCALA CON PEPERONI ARROSTITI

COTECHINO CON PUREA DI PATATE

SFORMATO DI POLENTA CON FUNGHI E FONDUTA

CULATTA DI PROSCIUTTO CON MELONE INVERNALE, BRUSCHETTA AL POMODORO E SORBETTO DI SEDANO

RISOTTO ALLA ZUCCA CON MOSTARDA D'UVA

BALLOTTINE DI FARAONA AL LARDO E CHAMPIGNON

GORGONZOLA GRATINATO AL MIELE D'ACACIA, PAN TRAMVAI

GELATO AL PANETTONE

PANETTONE ARTIGIANALE FATTO IN CASA

€ 65,00

I PIATTI POSSONO SUBIRE CAMBIAMENTI SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

*Ristorante "Il Porticciolo" Hotel ****