

Pranzo di Natale 2018

Intrattenimento al tavolo

Brodo ristretto di gallina, vitello cotto a bassa temperatura e sottaceti

In abbinamento a Franciacorta Brut Docg Cantina Quadra

L'Antipasto

Bianco di baccalà con crema di biline e puntarelle

Alternativa per chi non gradisce il pesce

Insalatina di coniglio, nocciole e melograno

I Primi

Arborio azienda Salera, barbabietola e Franciacorta Brut Docg con fonduta al Grana padano

Tortelli fatti in casa di soli tuorli con cotechino, passata di lenticchie di Castelluccio e cereali

Il Secondo

Tacchino della tradizione natalizia alle castagne, marroni glassati e gravy sauce

Polentina di storo al Castelmagno

Piccolo assaggio di bolliti tradizionali

Zampone, cappello del prete, cappone con spinaci puré di patate

Dessert al tavolo

Tiramisù red passion

Goloserie di Natale a buffet

Panettone e pandoro con salse calde

*Caffè e liquori
Piccola pasticceria*

I Vini

Curtefranca Bianco Doc Cantina Le Marchesine

Curtefranca Rosso Doc Cantina Quadra

Moscato d'Asti Docg Cantina Grimaldi

Ristorante Relais Mirabella



Prezzo a persona € 60.00

Menu dedicato per i più piccoli € 30,00

Orario d'inizio 12.30

E' richiesta la prenotazione

Telefono: 030 9898051

mail: mirabella@relaismirabella.it