



Il Pranzo di Natale

*...Dedicato a chi ci ha frequentato nel tempo e a chi ci conoscerà per la prima volta
e verrà a festeggiare da noi sentendosi a casa...*



Si comincia con un piccolo intrattenimento al tavolo:

*Purea di castagne, scaglia di Silter e grissino di polenta bianca
abbinato al calice di Franciacorta Docg Brut Cantina Quadra*

Antipasto:

*Bigné con robiola di Rodengo Saiano, sarda e radicchio trevisano, panna cotta alla robiola,
terrina di sarda di Monteisola con polenta di Castegnato*

Per chi non gradisce il pesce:

*Bigné con robiola di Rodengo Saiano, radicchio trevisano, panna cotta alla robiola
e sformatino di radicchio*

1 Primi:

Risotto con Fatuli, Bagoss e zafferano con carciofo croccante e fonduta di Fatuli

Doppio tortello di brasato, ricotta e spinaci con la propria salsa

Il Secondo:

*Filetto di maialino con farcia artigianale di pistacchi, mousse di pollo e mela, morbido di patate,
verdure lucide e salsa al vin brulé*

E per non tralasciare la tradizione un assaggio di Cotechino, cappone e gallina con mostarda e spinaci

Dessert al tavolo:

Pistacchio, cioccolato e frutti di bosco

Goloserie di Natale a buffet:

Panettone e pandoro con salse al cioccolato e alla vaniglia

Frutta esotica, disidratata e secca, delizie di pasta di mandorle, croccante e piccola pasticceria

1 Vini:

Curtefranca Bianco Doc Cantina Le Marchesine

Curtefranca Rosso Doc Cantina Quadra

Moscato d'Asti Docg Cantina Grimaldi

Prezzo a persona per gli adulti EURO 60.00

Per i più piccoli:

Pasta in bianco o al pomodoro, cotoletta o battuta di vitello con patatine, gelato

Prezzo a persona Euro 30.00

Sono previste variazioni per allergie, intolleranze o scelte alimentari di vario genere.

Chiediamo gentilmente la comunicazione in fase di prenotazione.

Orario d'inizio 12.30

È necessaria la prenotazione

Telefono: 030 9829242 – oppure 030 9898051 - mail : mirabella@relaismirabella.it