



Pranzo di Natale 2024

Flute di Benvenuto con stuzzichini a cura dello Chef

Bis di Antipasti

Ricciola marinata accompagnata con pepe rosa e coulis di lamponi

Polpo e calamari spillo in padella con crema di cavolfiore e pomodoro secchi

*

*Risottino Carnaroli alle vongole con lime, burrata pugliese
e polvere di liquirizia*

*

*Ravioli con zucca mantovana in crema di Parmigiano Reggiano
e pistilli di zafferano*

*

*Tacchinella ripiena accompagnata da purea di patate novelle viola
con pancetta croccante e castagne*

*

*Sbrisolona al cioccolato accompagnata da zabaione al marsala e
gelato artigianale alla crema*

*

Panettone e Pandoro degli Auguri con creme di accompagnamento

Acqua, vini della nostra selezione, caffè e digestivo inclusi

€80,00 p.p.

Inizio Ore 12,30

Per prenotazioni: 031-510062 o info@hotelasnigo.it