

## Menù di Natale 2018

### Griglia

#### *Antipasto di Natale*

*( Prosciutto, Salame, Ovoline, Coratella d' Abbacchio  
e Trippa alla Romana )*

#### Primi Piatti a Scelta:

*Cappelletti Caserecci in Brodo di Cappone  
Scrigno alla Cecilia*

*Ravioli di Ricotta , Zucca e Speck*

*Sfogliata di Lasagne con Carciofi e Salsicce*

*Fettuccine Fresche al Sugo di Cinghiale*

#### Secondi Piatti a Scelta :

*¼ Cappone Arrosto con Patate al Forno*

*¼ Cappone Bollito con Purè di Patate*

*Abbacchio Arrosto con Patate al Forno*

*Costolette d'Abbacchio alla Milanese con Carciofi Fritti*

*Tacchino all'Americana Ripieno Castagne con Purè di Patate*

*Capriolo Brasato con Polenta*

*Maialino al Forno con Patate Arrosto*

*Petto di Pollo alla Milanese con Patate fritte*

*Lombata di Vitello con Carciofo alla Romana  
Abbacchio Scottadito con Cicoria Ripassata in Padella  
Tagliata di Manzo con Cicoria Ripassata in Padella*

#### *Frutta o Dessert*

*Macedonia di Frutta di Stagione*

*Ananas al Maraschino*

*Crema Brulé*

*Tiramisù della Casa*

*Panettone di Natale*

#### *Caffè*

#### Vini a scelta:

*Bianchi: Brezza Lungarotti - Chardonnay Cormons  
Frascati Villa Simone*

*Rossi: Chianti Barone Ricasoli - Sangiovese Lungarotti*

*Acqua Minerale*

*Il Prezzo del Menù completo per persona è di € 40,00*