

*Pranzo di Natale e  
S. Stefano*

*Aperitivo di Benvenuto*

*Calice di "Luna" in abbinamento a manicaretto de "La Barlocca"*

*Antipasti*

*Mariola e Culaccia piacentina accompagnata da delizie di bosco sott'olio  
Sformatino di topinambur con cuore di taleggio su velluta di zucca e porro fritto  
Baccalà in carpione servito con croccante di verdure*

*Primi*

*Anolini in brodo di cappone (Anvein)  
Millefoglie di pasta all'uovo con ragù di verdure invernali*

*Secondo*

*Rollè di cappone, salsiccia e castagne servito con tortino di patate gratin  
Trota affumicata con salsa di yogurt, pompelmo rosa e aceto di lampone*

*Dolce*

*Pandoro arrostito con crema chantilly aromatizzata agli agrumi  
Bavarese ai cachi con sabbia di cacao e datteri  
Sorbetto al mandarino  
Frutta disidratata sotto grappa*

*Vino, acqua e caffè inclusi*

*Costo a persona: € 55*



*Per le persone che presentano allergie, intolleranze e qualsiasi altra forma di esigenza legata all'alimentazione è gentilmente pregata di comunicarlo con adeguato anticipo*