



# MENU' DI FINE ANNO

## ENTRÉE

Vol-au-vent con fonduta e porcini

## ANTIPASTI

Capesanta al gratin "80's"

Insalata russa casalinga

Salame Lodigiano e Raspadura

## PRIMI PIATTI

Anolini di pasta fresca artigianali con ragù di brasato alla  
Pavese

Riso "Acquerello" alla Catalana con julienne di carote di San  
Vito, zucchine di Comiso e zafferano siciliano

## SECONDI PIATTI

Filetto di spigola con zuccina tardiva e pachino

Vitello a bassa temperatura con ristretto al Barbaresco

Poilée di verdure e patate arrosto

Cotechino KM0 con lenticchie di Castelluccio

# € 25,00 A PERSONA

Il menù così composto potrà essere ritirato dal pomeriggio del 30  
dicembre alla mattina del 31 dicembre.

Si prega di segnalare anticipatamente eventuali allergie o intolleranze