



la **CUCINA** del
SANTELLONE

Natale 2017

BENVENUTO

- Patata e fonduta di Bettelmatt
-

ANTIPASTO

- Salmerino in carpione e polenta taragna
 - Sformato di rapa bianca e le sue cime
 - Millefoglie di cotechino e zucca con crema di patate
 - Prosciutto crudo di Nero di Parma
e giardiniera di verdure
-

PRIMO

- Risotto con carciofi crudi e cotti
 - Ravioli classici alla zucca
-

SECONDO

- Cappone disossato e farcito con patate al rosmarino
-

DOLCE

- Torta soffice al mandarino, gelato alla vaniglia
e mousse di cioccolato Toscano Black Amedei
 - Caffè
-

CANTINE

- Contadi Castaldi Franciacorta Brut
- Le Sincette Ronco del Garda biodinamico

euro 50 a persona