

## MENU DEGUSTAZIONE DELLE FESTE

### *Antipasto all'italiana e fritto vegetale*

Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Salsiccia di Monte San Biagio, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone con verdure fritte in pastella

### LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna

### *Lasagna al ragù*

Pasta all'uovo tirata a mano con il tradizionale ragù di carne

### *Arrosto di vitella*

Vitello in salsa bruna, patate al rosmarino

### *Pasticceria natalizia*

Pangiallo, Torrone e Panettone

70€ a persona

Escluse bevande e servizio

## MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO DELLE FESTE

### *Carciofo alla Romana con fritto vegetale*

Carciofo stufato alle erbe aromatiche con verdure fritte in pastella

### LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna

### *Lasagna vegetariana*

Pasta all'uovo tirata a mano con verdure e besciamella

### *Tortino di zucca*

Zucca di Marina di Chioggia, pomodoro infornato e mandorle tostate

### *Pasticceria natalizia*

Pangiallo, Torrone e Panettone

70€ a persona

Escluse bevande e servizio

## MENU BAMBINI

*Pasta in bianco o al pomodoro / Polpette al pomodoro / Pallina di gelato*

30€ a persona

Escluse bevande e servizio