



BRING THE CHEF

L'arte del Catering:
dove Gusto e Bellezza si incontrano

Menù Natalizio

SPECIAL MENU

ANTIPASTO

Vitello tonnato a modo nostro, con salsa tonnata come da tradizione, fondo di vitello, polvere di capperi e cialde di pane croccante.

PRIMO

Tortellini di valeggio, porro stufato, fonduta Parmigiano reggiano 40 mesi e tartufo nero.

SECONDO

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura marinata al Lagrein, polenta taragna e erba cipollina fresca.

DOLCE

Tiramisù della nonna, con caffè aromatizzato all'amaretto, crema aromatizzata alla cannella e granella di nocciole tostate.

