

# Santa Natale 2018

MM

Molino  
Marco

## L' Aperitivo della casa

\*\*\*\*\*

Formaggi e salumi della tradizione  
Misticanza di soncino, melograno e noci

Culatello di Zibello con kiwi

Polpo saltato su croccante di patate e timo

Tonno carpacciato alla crema di aneto

Insalatina di seppie su vellutata di piselli

Bignè con fonduta di zola

Carciofi gratinati alla provenzale

Tartare di manzo all'olio di frantoio

Quiche loraine

Bagna caoda con mignon di verdure di stagione

E poi.....

fantasie dello chef

\*\*\*\*\*

Polentino tiepido

con dadolata di funghi porcini e crema di zola

\*\*\*\*\*

Riso alla crema di zucca

con fonduta di formaggio di Fossa e granella di amaretti

Saccottino di prosciutto crudo, burriata e  
petali croccanti al parmigiano

\*\*\*\*\*

Francio di salmone al vapore  
su vellutata di fave

\*\*\*\*\*

Sorbetto alla mela verde e zenzero

\*\*\*\*\*

Cosciotto di maialino a lenta cottura  
con confettura di cipolle rosse in agrodolce

Fascina di fagiolini al burro nocciola

\*\*\*\*\*

Dolce della tradizione

\*\*\*\*\*

Buffet di dolci

\*\*\*\*\*

Caffè

Vini:

Aperitivo

Barbera Piemonte

Chardonnay - Cortese

Moscato Piemonte doc

Prosecco Valdobbiadene

Tutto compreso € 55,00

(Bimbi fino a 10 anni € 30,00)