

EVENTI INVERNALI

PRANZO E CENA DELL'IMMACOLATA, venerdì 8 dicembre 2017

Menù non obbligatorio (da riferire al momento della prenotazione se lo si vuole), altrimenti si sceglie alla carta!!

ANTIPASTO: Affettati misti di nostra produzione,gnocchi fritti, sformatini con patate e broccoli, verdure pastellate, polenta lardo e grana.

PRIMI: Risotto al salmì, tagliatelle alla battuta di lardo.

SECONDI: Filetto di maiale al pepe rosa, tagliata alla rucola.

CONTORNO: patate fritte, polenta, insalata.

DOLCE: Tiramisù.

Caffè, vino, acqua, **€ 30**

VIGILIA DI NATALE 2017 IN DAZZE

Menù non obbligatorio (da riferire al momento della prenotazione se lo si vuole), altrimenti si sceglie alla carta!!

ANTIPASTO: Affettati misti di nostra produzione,gnocchi fritti, sformatino ricotta e pomodoretta, rollatine al pesto, polenta con gorgonzola.

PRIMI: Risotto porcini e nostrano val trompia, casoncelli di carne.

SECONDI: Brasato di manzo allo scalogno, tagliata alla rucola.

CONTORNI: Patatine fritte, insalata e polenta.

DOLCE: Tiramisù..e per finire....vin brulè!!!

Caffè, vino ed acqua, **€ 30**

PRANZO DI NATALE 2017 IN DAZZE

ANTIPASTI: Affettati misti di nostra produzione, rollatina al salmone, sformatini broccoli e patate, crostoni lardo e miele,polenta con porcini.

PRIMI: Casoncelli alla bresciana, paccheri con stufato di coda di manzo, risotto al salmì.

SECONDI: Manzo all'olio, coniglio disossato ripieno.

CONTORNI: Patate al forno, insalata polenta.

DOLCE: Cestino alla crema con mascarpone.

Panettone, pandoro, vino,acqua caffè, **per info e prezzo chiamare al 3355453667,3394567339,0308966068.**

SANTO STEFANO 2017 IN DAZZE ...

Menù non obbligatorio (da riferire al momento della prenotazione se lo si vuole), altrimenti si sceglie alla carta!!

ANTIPASTO: Affettati misti di nostra produzione, gnocchi fritti, sformatini agli asparagi , rollatine al prosciutto, polenta lardo e grana.

PRIMI: Risotto radicchio e taleggio, pasta fresca porcini ed erba cipollina.

SECONDI: Involtino di galletto disossato ripieno, tagliata alla rucola.

DOLCE: Cheese cake ai frutti di bosco.

Caffè, vino ed acqua, **€ 30**

CENONE DELL'ULTIMO DELL'ANNO 2017/2018 IN DAZZE

ANTIPASTO: Culaccia, burrata, gnocchi fritti, sformatini ricotta e pomodoretta, caramelle di pasta fillo con porri e pancetta, castagne al miele lardellate.

PRIMI: Pasta fresca con gamberi di acqua dolce e persico, risotto porcini e nostrano val trompia.

SECONDI: Involtino di galletto disossato ripieno, brasato di manzo allo scalogno.

CONTORNI: Patate al forno, insalata polenta.

DOLCE: Mezze sfere al gianduia con cuore ai frutti di bosco.

Panettone pandoro, vino, acqua, caffè,...musica e karaoke fino a tardissima notte!!!!

Per info e prezzo, chiamare 3355453667, 3394567339, 0308966068.