



Natale a Prato Gaio

La Dispensa

La doppia pancetta di 18 kg stagionata 48 mesi
e la coppa di oltre un anno riposata nel vino

Insalata di cappone
con sedano, noci, uvetta, melograno e cedro candito
secondo antica ricetta rinascimentale lombarda

Le cipolle ripiene di Mamma Ester
con castagne, uvetta e crema di lenticchie

La Cardensa

I lasagn

(reginette di Natale con funghi porcini secchi e salsa di pomodoro)

Surbir di ravioli della tradizione

L'Usansa

Guancia di vitello brasata nel vino bianco con purea di patate
oppure

Arrosto di anatra ripiena, salsa verde e mostarda di Voghera Barbieri

Duuls e stracadent

La verdea e i barciul

Il torrone morbido e il croccante di Zia Carla

Il Panettone di Gianfranco Liviero
servito con zabaione caldo al Bonarda

Il menu è proposto a 55 euro bevande escluse.

Saremo lieti di accontentare particolari esigenze
legate a intolleranze alimentari o altro.

