



25 dicembre 2018
Natale a Prato Gaio

La dispensa

Pancetta 48 mesi e coppa “Riserva di Natale Prato Gaio”

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

Le sigùl cul pen di mamma Ester
(cipolle ripiene di ricotta e castagne con salsa di rapa rossa e crema di lenticchie)

La cardensa

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

Il surbir
(agnolotti di stufato di manzo in brodo ricco con rinforzo - a piacere - di vino rosso)

L'usansa

Arrosto di anatra ripiena,
servita a piacere con salsa verde e mostarda di Voghera Barbieri
oppure
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura in vino bianco
con purea di sedano rapa

Duuls e stracadent

I barciul

Il torrone morbido e il croccante di zia Carla
Panettone artigianale servito con zabaione caldo alla Bonarda

Il menu è proposto a 60 euro, bevande escluse. I posti sono limitati.
Saremo lieti di accontentare particolari esigenze legate a intolleranze alimentari o altro.

