



*25 dicembre 2019*  
*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)

*L'usansa*

Coscia d'oca cotta a fuoco lento,  
ripieno tipico della Valle Versa, patate al forno e mostarda di Voghera  
oppure  
Guancialino di maiale stufato 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 65 euro, bevande escluse. I posti sono limitati.*  
*Saremo lieti di accontentare particolari esigenze legate a intolleranze alimentari o altro.*

