

## Pranzo di Santo Stefano 2014

In collaborazione con Chef Adelaide Rando di Filicudi

Benvenuto della Cascina con Prosecco spumante Contarini e analcolico alla frutta accompagnati da stuzzichini dello chef

Prosciutto crudo di Carpegna, paté di vitello, salame nostrano, galantina della tradizione, caprino di Casale Roccolo su pane all'uva e miele

Involtini di verdure alla eoliana

I primi piatti serviti separati

Risotto carnaroli ai pistilli di zafferano e melograno mantecato al castelmagno

> Ruvidelli al pesto di verdure con ricotta infornata

Coniglio nostrano alle mandorle e vin cotto Radicchio brasato

> Filetto di maialino arrotolato con mele e senape Patate al timo

Semifreddo all'arancio e grand marnier con salame al cioccolato Caffè

Menu a 48 euro bevande escluse Bambini inferiori a 8 anni 30 euro