



Pranzo S. Natale 2015

*Benvenuto della Diodona
con Prosecco di Valdobbiadene
Barchetta di invidia e Gamberone in pasta fillo, maionese al coriandolo*

•

*Tentacolo di piovra con margottino di patate al basilico
Sarde ripiene alla beccafico, salmone marinato in Diodona
Conchiglia Saint Jacques al lardo di Colonnata su porri scottati*

*Prosciutto di Parma con melone bianco d'inverno
Lombata di vitello al vin santo su insalatina di carciofi di Albenga
Galantina di tacchinella nostrana al tartufo nero di Norcia*

•

*Gocce alle borraggini con ripieno al germano
in salsa al pistacchio di Bronte*

•

*Dadolata di tonno al sesamo su crema di broccoli e
mandarini sfiammati al Cognac*

*Cappone della tradizione ripieno ai fichi e marroni di Cuneo
con cipolline glassate e patatine novelle*

•

*Millefoglie al panettone con ganache montata al cioccolato bianco
e croccante alle mandorle*

•

Caffè con friandises alla frutta secca

Selezione vini e spumanti di Grandi Produttori

*Pranzo natalizio a 80,00 Euro p.p. incluse le bevande
Bambini inferiori a 8 anni 45,00 Euro p.p.*