



## *Pranzo di Natale 2017*

*Benvenuto della Diodona  
Prosecco di Valdobbiadene  
con Paté de foie gras, datteri, cioccolato e Armagnac*

*Insalatina di carciofi della Riviera con sfoglie di Reggiano 36 mesi  
Magatello di Fassona poco cotto marinato al Rum  
Galantina di galletto di Marans con pistacchio e tartufo nero  
Verdure alla russa con tartare di manzo in crosta  
Sfoglia di pane carasau con hummus di ceci neri,  
pesto al coriandolo e calamari alle erbe di Provenza*

*Riso carnaroli di Pacifico Crespi agli agrumi,  
erba cipollina e Frutti di mare sgusciati*

*Gamberi dolci con tentacolo di piovra  
e puntarelle alla mediterranea in carta fata,  
maionese alla bisque*

*Cappone ripieno secondo la tradizione natalizia  
con patatine novelle, cipolline glassate e marroni di Alba*

*Morbido al mango  
con panettone in gabbia di cioccolato fondente  
dal cuore all'arancio*

*Caffè  
con friandises alle mandorle e frutta esotica*

*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.**