

# Menù di Natale 2011

*Terrina di pesce e spinaci*

*Sforma tino di porri e patate con crema di taleggio e porcini*

*Involtino di melanzane con pesce spada e crema di basilico*

*Quiche con verdure e gamberi saltati*

*Salame nostrano di cascina*

\*\*\*\*\*

*Risotto con salmone ed erba cipollina mantecato al caprino*

*Maltagliati al ragù leggero d'agnello e porcini*

*Tortellini in brodo di carne*

\*\*\*\*\*

*Filetto di branzino con zucchine alla mentuccia*

\*\*\*\*\*

*Sorbetto alla mela verde*

\*\*\*\*\*

*Cappone ripieno di guancia di manzo*

*con polenta bergamasca*

\*\*\*\*\*

*Bavarese alla vaniglia con salsa d'arancia*

*Panettone con crema al mascarpone*

*La nostra cantina vi propone*

*Cabernet Sauvignon; Produttore: Palazzo Del Giardino  
Vitigno: Cabernet Sauvignon*

*Pinot Grigio delle Venezie Produttore: Palazzo del Giardino*

*Vitigno: Pinot grigio*

*Un augurio di buon Natale a tutti!!!!*



*Bevande incluse € 40,00*

*Menù per bambini € 15,00*



*PER INFORMAZIONI 035/682861*

*info@tomenone.it*

# *Menù DI NATALE 2011*

