



PRANZO DI NATALE

Menu

Appetizer con prosciutto di Norcia I.G.P. e grissini dello Chef



Bresaola di chianina con ricotta umbra alle erbe, crudités di verdure e aceto balsamico di Modena invecchiato 12 anni



Tortellini della tradizione in brodo di cappone

Lasagnetta di grano saraceno gratinata
con cardi e cacio vecchio di Pienza



Guancia di vitello, mantecato di patate, spinaci croccanti e demi glace al Sagrantino di Montefalco



Torta frangipani con crema alla vaniglia,
visciole e cioccolato fondente



Chicche di Natale

(acqua e caffè inclusi, vino escluso dal prezzo del pacchetto)