

# ANTIPASTO

INSALATA DI FAGIOLINI, GAMBERI, NOCI, OLIVE  
SPUMONI TONNO, SALMONE O PROSCIUTTO  
ARAGOSTE CON MAIONESE O AL NATURALE  
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA  
ROSETTE DI GAMBERI CON RUSSA  
PIOVRA CON PATATE E FAGIOLINI  
PANETTONE GASTRONOMICO  
TARTINE GELATINATE MISTE  
CAPESANTE GRATINATE  
SALMONE AFFUMICATO  
COZZE OLIO E LIMONE  
PATERINI DI VITELLO  
INSALATA DI MARE  
SCAMPI LESSATI  
INSALATA RUSSA

# PRIMO PIATTO

PAELLA DI PESCE  
PENNE AL SALMONE  
SCIALATIELLI ALL'ARAGOSTA  
LASAGNE ALLA BOLOGNESE  
CANNELLONI DI MAGRO  
TORTELLONI CACIO E PEPE  
CRESPELLE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

# SECONDA PORTATA

TACCHINO RIPIENO DI VITELLO CON CASTAGNE E PISTACCHI  
CAPPONE RIPIENO DI VITELLO CON CASTAGNE E PISTACCHI  
BRANZINO AL FORNO CON POMODORI E OLIVE  
MEDAGLIONI DI TONNO E CALAMARI  
CARRÈ DI VITELLO AL LATTE  
FARAONA RIPIENA CON VITELLO E PISTACCHI  
MAIALINO ALLO SPIEDO (minimo 6 persone)  
ANITRA ALL'ARANCIA (minimo 6 persone)  
FESA DI VITELLO AL FORNO

# CONTORNI

PUNTARELLE CON OLIVE TAGGIASCHE  
VERDURE GRATINATE AL FORNO  
CARCIOFI OLIO E LIMONE  
CIPOLLINE IN AGRODOLCE  
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI  
PATATE AL FORNO CON FUNGHI PORCINI  
SFORMATI DI PATATE E FORMAGGIO O POMODORO E MOZZARELLA  
PATATE AL FORNO

# SU ORDINAZIONE

**PANETTONE ARTIGIANALE**  
FARCITO CON CREMA AL MASCARPONE.  
IN OCCASIONE DELL'ULTIMO DELL' ANNO:  
ZAMPONE, COTECHINO E LENTICCHIE!!!

**SI CONSIGLIA ALLA GENTILE CLIENTELA DI EFFETTUARE LE PRENOTAZIONI CON  
ALMENO UNA SETTIMANA DI ANTICIPO**