



# Aspettando il Natale

La Poglianasca

## MENU' STRENNA

Tagliere di salumi nostrani  
accompagnato da gnocco fritto e giardiniera di nostra  
produzione

Bis di focaccine

Flan di zucca con cuore di taleggio e polvere di amaretti

*Primo a scelta tra:*

Carnaroli 18 mesi allo zafferano con gamberi e crema di  
burrata

Gnocchi al ragù di polpo con infuso di basilico

Carnaroli 18 mesi con raspadura lodigiana e polvere di  
ginepro

Scilatelle al ragù di maialino di Cinta con ricotta  
stagionata

*Secondo a scelta tra:*

Noce di vitello alla senape antica

Filetto di maialino con salsa al melograno

Patate rustiche speziate

Panettone/pandoro con crema al mascarpone

Acqua , Vino bianco , Vino rosso, Spumante

Caffè

€ 45

## MENU' COMETA

Tagliere di salumi nostrani  
accompagnato da gnocco fritto e giardiniera di nostra  
produzione

Bis di focaccine

Flan di zucca con cuore di taleggio e polvere di amaretti

Carpaccio di salmone marinato

*Due primi a scelta tra:*

Carnaroli 18 mesi allo zafferano con gamberi e crema di  
burrata

Gnocchi al ragù di polpo con infuso di basilico

Carnaroli 18 mesi con raspadura lodigiana e polvere di  
ginepro

Scilatelle al ragù di maialino di Cinta con ricotta  
stagionata

*Secondo a scelta tra:*

Noce di vitello alla senape antica

Corona di branzino alla siciliana con caponatina di  
verdure

Patate rustiche speziate

Cavolo rosso tartufato

Panettone/pandoro con crema al mascarpone

Acqua , Vino bianco , Vino rosso, Spumante

Caffè

€ 50



## MENU' SANTA KLAUS

Tagliere di salumi nostrani  
accompagnato da gnocco fritto e giardiniera di nostra  
produzione

Bis di focaccine

Flan di zucca con cuore di taleggio e polvere di amaretti

Carpaccio di salmone marinato

Spumone di formaggio alla barbabietola

*Due primi a scelta tra:*

Carnaroli 18 mesi allo zafferano con gamberi e crema di  
burrata

Gnocchi al ragù di polpo con infuso di basilico

Carnaroli 18 mesi con raspadura lodigiana e polvere di ginepro

Scilatelle al ragù di maialino di Cinta con ricotta stagionata

*Secondo a scelta tra:*

Tagliata di scottona bavarese

Noce di vitello alla senape antica

Branzino con panure alle erbe

Patate rustiche speziate

Cavolo rosso tartufato

Panettone/pandoro con crema al pistacchio

Acqua , Vino bianco , Vino rosso, Spumante

Caffè

€ 55



## MENU' PRESEPE

Tagliere di salumi nostrani  
accompagnato da gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione

Bis di focaccine

Flan di zucca con cuore di taleggio e polvere di amaretti

Carpaccio di salmone marinato

Spumone di formaggio alla barbabietola

Mini tartare di fassona con ribes frozen

Insalata di mare

Polpo con patate ed olive di Riviera

*Secondo a scelta tra:*

Tagliata di scottona bavarese

Tataki di tonno in crosta di pistacchio

Patate rustiche speziate

Cavolo rosso tartufato

Panettone/pandoro con crema al pistacchio

Acqua , Vino bianco , Vino rosso, Spumante

Caffè

€ 60



## MENU' PER I PICCOLI OSPITI

Tagliere di salumi e gnocco fritto

Bocconcini di bufala

*Primo a scelta tra:*

Pennette al pomodoro

Risotto allo zafferano

*Secondo a scelta tra:*

Cotoletta alla milanese

Nuggets di pollo

Patatine fritte

Panettone/Pandoro

Bibita

€ 20