BRUNCH DI NATALE

8 DICEMBRE • ORE 12:00 – 14:30

LE SQUISITEZZE SALATE

- Pancake salato con burro francese, prosciutto e rucola
- Club sandwich con pulled pork (maialino al forno), pomodoro, insalata invernale e maionese
- Cappuccino di zucca gialla e amaretti
- Tartelletta fritta con mousse di parmigiano e chips di capocollo
- Ricotta al forno con pera confit alla vaniglia, timo e crumble di castagne
- La Pallina di Natale: gnudo di bietole e ricotta al burro e salvia
- Lingotto di patate con porcini e polvere di vinacce
- Mini ribollita toscana con pane croccante al pepolino
- Cappellaccio ripieno di pecorino Gran Riserva con broccoli e salsa di soia
- Polpettine di baccalà con panatura croccante ai corn flakes e salsa di yogurt greco
- Roll di fagiano con bietole e salsiccia, glassato con il suo fondo
- Cheesecake salata di caprino Alta Langa con giardiniera di verdure e pan di Spagna
- Cono fritto con polpettine di pollo e verdure
- Coccini ripieni di lampredotto con salsa verde e piccante

I DOLCI DELLA FESTA

- Dolci e pasticceria mignon
- Biscotti a tema natalizio
- Tronchetto di Natale

CIOCCOLATINI DI NOSTRA PRODUZIONE:

- Cioccolato bianco con frutto della passione
- Cioccolato al latte con arancia
- Cioccolato fondente con caramello mou salato

PICCOLA PASTICCERIA NATALIZIA:

- Bignè con crema al caramello
- Bignè con crema al pistacchio
- Torrone alla nocciola
- Bicchierini di panna cotta con lamponi, mirtilli e more
- Crème caramel al caffè e classico

IL BRUNCH DEI BAMBINI

- Toast con prosciutto cotto e fontina
- Pasta corta al pomodoro, in bianco o al ragù
- Cotoletta di pollo o hamburger di manzo
- Patatine fritte
- Dolci e pasticceria mignon come sopra