



Menù di Natale!



PATE' DI VITTORIO

ARROSTO DI MAIALE PATANEGRA CON NOCI E PRUGNE

BRIONCINI CON CASTAGNE E FUNGHI

ROLLE' FARCITO CON FRITTATA E SPINACI

ARROSTO PARIGINO CON FRITTATA E SPINACI

CAPPONE RIPIENO CON FICHI

FILETTO CON MIDOLLO

ARROSTO BORGOGNA

ARROSTO CON FUNGHI SPAGNOLI

CONIGLIO DISOSSATO FARCITO CON FUNGHI PORCINI E SPECK

CONIGLIO DISOSSATO FARCITO CON ASPARAGI E CLEMENTINI

GRAN BOLLITO MISTO

ANATRA ALL'ARANCIA

COSCIOTTO D'AGNELLO DISOSSATO E FARCITO CON CLEMENTINI E MIRTILLI

TRONCHETTO DI MANZO IRLANDESE ALLEVATO A SOLA ERBA

CONTROFILETTO MANTECATO CON SENAPE E PEPE ROSA

CAPPONE RIPIENO PELLEGRINI

CAPPONE RIPIENO CON CARCIOFI

CAPPONE RIPIENO CON CASTAGNE

CAPPONE RIPIENO CON PRUGNE



Tutti i prodotti possono essere venduti sia crudi che già cotti e tagliati.

Tutti le preparazioni possono essere replicate con carne di vitello, puledro o maiale.