

## ASPORTO NATALE 2019

### ANTIPASTI (€ 8 a porzione)

INSALATA DI NERVETTI di vitello IN AGRODOLCE GIARDINIERA E CALAMARI  
PATATE AGATA, CARCIOFI BRASATI E MAZZANCOLLE  
INSALATA RINFORZATA DI PIOVRA  
SALMONE MARINATO AL BERGAMOTTO E ZUCCHERO DI CANNA  
LA GRATINANZA (spiedoni imperiali gamberi e seppie)  
possibile aggiungere la CAPASANTA (€ 3 cad.)  
I PATELLI (patè di fegatini da cortile con foie gras da abbinare al Pan brioché)  
INSALATA DI CAPPONE  
INSALA RUSSA CON MAJO

### PRIMI PIATTI

contenitore da 5 porzioni ad € 20  
(porzioni disponibili a multipli di 5 - 10 - 15 etc. porzioni disponibili)

#### LASAGNETTA

##### CLASSICA

AI SAPORI DI NATALE - RAGO' DI CAPPONE

##### A MAGRO

SPINACI NOVELLI, RICOTTA SCHIACCIATA E PASSATA DI POMODORO  
INVERNALI

##### A PESCE

BATTUTO DI MAZZANCOLLE, RICOTTA, PATATA SCHIACCIATA E  
PESTO LEGGERO senza aglio

### IL KIT DEL BRODO - € 10

GELE' DI CONCENTRATO PER BRODO

BRODO DI VERDURA E DI CAPPONE

### SALSE

contenitore da 250 gr. € 20

contenitore da 500 gr. € 40

#### A TUTTO MARE

(misto di scoglio e di conchiglia)

#### RAGO' ALLA PIEMONTESE

(con verdure invernali)

#### DOPPIO RAGO'

(doppia concentrazione di salsiccia di Bra e Cappone)

### SECONDO

#### CAPPONE RIPIENO

(CASTAGNE E POMMES PARISIENNE)

€ 8 a porzione

#### IL CARTOCCIO IN TRASPARENZA

(tranci di mare a seconda del pescato)

€ 15 a porzione

### CREME PER DOLCI

contenitore da 250 gr. € 10

contenitore da 500 gr. € 20

#### ZABBBBAIONE

#### BAVARESE AL CUCCHIAIO AL CIOCCOLATO BIANCO

SIAMO TORRONI (crema chantilly con sbriciolata di torrone)

IL TUTTO PORZIONATO IN CONTENITORI DI PLASTICA

RICICLATA Bioline E SOTTOVUOTO