

Menù aziendali natalizi

Proposte pranzo/cena

(minimo 10 persone)

ANTIPASTI

Selezione di salumi lodigiani con gnocco fritto e giardiniera
Soufflé al Grana Padano 18 mesi su coulis di pomodoro e verdure
croccanti

PRIMI

Risotto alle pere e gorgonzola
Tagliatelle alla chitarra con ragù di manzo, salsiccia e Raspadùra

SECONDO

Brasato di manzo con polenta artigianale macinata a pietra

DESSERT

Panettone e pandoro con crema pasticcera, crema Chantilly e
crema al cioccolato

50 € a persona

1/2 acqua a testa, vini az. agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè
inclusi