



*Villa Luppis*

## *Menu di Natale 2017*

*Aperitivo della Casa con frivolezze, finger food e stuzzichini vari*

*Prosecco di Valdobbiadene e Aperitivi alla frutta alcolici e non*



*Insalata di gamberi Rossi di Sicilia con cous cous all'arancia, rucola e aceto balsamico*

*Petto d'anatra affumicato con cous cous all'arancia, rucola e gocce di aceto balsamico*



*Aragostina alla brace con crema di rapa rossa, finocchi e cialda di pasta fillo*

*Porchetta di coniglio al forno con crema di finocchio e crumble al pistacchio*



*Risotto mantecato alla crema di carciofi con capesante scaloppate, salsa al corallo e carciofi fritti*

*Risotto mantecato alla crema di carciofi con carpaccio di agnello e carciofi fritti*



*Ravioli ripieni di radicchio e mascarpone con crema di montasio uva passa e radicchio spadellato*



*Trancio di rombo al forno con tortino di patate gratinate alle erbe,*

*crema di cavolo viola e bieta saltata*

*Filetto di maiale alla griglia con tortino di patate gratinate alle erbe,*

*crema di cavolo viola e bieta saltata*



*Sorbetto alla mela verde*

*Tortino caldo al cioccolato con crema inglese al gianduia e lamponi*