



Pranzo di Natale

Antipasto tipico dell'Umbria

*Salumi artigianali Umbri
Panzerotto ai funghi porcini
Supplì di riso fatto da noi
Bruschetta al paté di fegato alla perugina*

Primo Piatto (a scelta)

*Cappelletti fatti a mano in brodo di carne
O
Rigatoni alla Norcina con tartufo nero purissimo*

Secondo Piatto (a scelta)

*Porchetta in crosta croccante con patate al forno
O
Tagliata di vitellone "Medioevo" con verdure fresche di stagione*

Dolce (a scelta)

*Panettone allo Zabaione caldo
O
Dolce di Sara al cioccolato fuso*

Compreso: vino (Un calice di vino bianco o vino rosso a persona)

Il bianco: "Villa Conversino" Az.Ag. Di Filippo "Prodotto con uve da agricoltura biologica"

Il rosso: "Villa Conversino" Az.Ag. Di Filippo "Prodotto con uve da agricoltura biologica"

Il brindisi: Un calice di Moscato d'Asti a persona

Acqua (una bottiglia ogni due persone)

€ 40,00



Pranzo di Natale

Menù bambini (fino 6 anni)

Primo Piatto

Penne al pomodoro

Secondo Piatto

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Dolce

Coppetta di gelato alla crema

Acqua

€ 25,00



Pranzo di Natale

Menù Vegetariani

Antipasto

Formaggi stagionati dell' Umbria
Panzerotto ai funghi porcini
Supplì di riso fatti da noi solo formaggi
Bruschetta al pomodorino ciliegino al forno

Primo Piatto

Ravioli con mozzarella e ricotta di bufala al pomodorino fresco e ricotta salata

Secondo Piatto

Parmigiana di melanzane light

Dolce

Panettone allo Zabaione caldo

O

Dolce di Sara al cioccolato fuso

Compreso: vino (Un calice di vino bianco o vino rosso a persona)

Il bianco: "Villa Conversino" Az.Ag. Di Filippo "Prodotto con uve da agricoltura biologica"

Il rosso: "Villa Conversino" Az.Ag. Di Filippo "Prodotto con uve da agricoltura biologica"

Il brindisi: Un calice di Moscato d'Asti a persona

Acqua (una bottiglia ogni due persone)

€ 40,00