

MENU DI NATALE

LE CARNI

- Capponi – Faraone – Tacchini**
al forno con ripieno Natalizio
- Rollè di cappone o faraona disossata con ricotta**
o con ripieno Natalizio
- Capretto al forno**
- Le polpette del Buongustaio**
- Arrostato di vitello al forno**
- Manzo all'olio**
- Filetto di vitello in crosta di sfoglia**
- Costolette d'agnello alle erbe fini**
- Spinacino ripieno**
- Bollito di Zampone o Musetto**

I PESCI

- Orata – Branzino – Salmone**
con pomodorini capperi e olive
- Capesante al gratin**
- Coda di aragosta alla griglia**
- Trancio di pescespada alla siciliana**
- Baccalà alla vicentina**

I CONTORNI

- Funghi Porcini trifolati**
- Ratatouille di verdure**
- Patate al forno**
- Lenticchie in umido**
- Polenta Bergamasca**
- Purè di patate**

GLI ANTIPASTI

- Pâté di fegato di vitello**
- Insalata ai frutti di mare**
- Insalata di piovra con patate**
- Mezza aragosta in bellavista**
- Cocktail di gamberi**
- Tartine assortite**
- Carpaccio di pesce spada, salmone**
tonno affumicati
- Insalata russa**
- Insalata capricciosa**
- Vol-au-vent ripieni**
- Surmonté (Pesce - Salumi)**
- Uova alla mousse di tonno**
- Roast Beef all'Inglese**
- Vitello in salsa tonnata**

I PRIMI PIATTI

- Cannelloni alla Saint George**
- Lasagnette alla bolognese**
- Lasagnette vegetariane**
- Panzerotti al formaggio e prosciutto**
- Crespelle ricotta e spinaci**
- Crespelle al salmone**
- Crespelle con scarola e taleggio**
- Torta salata di spinaci e ricotta**
- Quiche lorraine**



