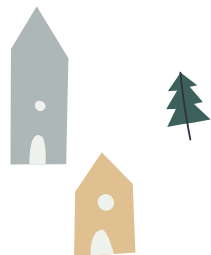


CUCINA
Badi



PRANZO DI

Natale



MENÙ

ANTIPASTI

Tortino di rustic di patate
al ripieno di speck, crema
di zola e noci

Crumble di cotechino croccante
su polentina di ceci

Rosellina di vitel tonn 
alla maniera antica

Carpaccio di Angus affumicato,
crema alle erbe aromatiche,
gocce di aceto balsamico
su crostino rustico

PRIMI PIATTI

Lasagnetta al rag  bianco
di Angus e funghi porcini

Risotto alla crema di zucca,
guanciale croccante e gocce
di fonduta ai 4 formaggi

SECONDI PIATTI

Guancetta prussiana brasata
al barolo con polenta di storo
e caponata di verdure di stagione

DESSERT

Trifle di pandoro alla crema
di arancia e brandy, ricotta
e gocce di cioccolato

ALTERNATIVA VEGETARIANA

Tortino di rustic di patate
al ripieno di zucchine, crema
di zola e noci

Caponata siciliana su
polentina di ceci

Millefoglie di verdure grigliate
su crema di burrata

Involentino di verza al forno
con ripieno di pane grattugiato,
formaggio Grana e erbe
aromatiche

Lasagnetta al pesto di basilico
e crema al parmigiano

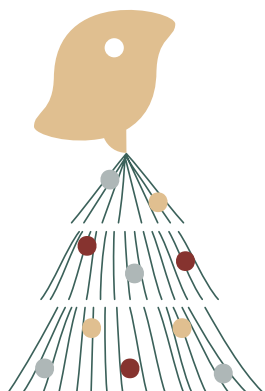
Risotto alla zucca, castagne
e porcini

Strudel di pasta sfoglia
al ripieno di crema di broccoli,
zucchine trifolate, patate
prezzemolate e scamorza

Trifle di pandoro alla crema
di arancia e brandy, ricotta
e gocce di cioccolato

€ 55 a persona (vino e caff  esclusi)

€ 20 bambini sotto i 12 anni



INFO E PRENOTAZIONI: **T. +39 3387466456** cucinabadi.it