

TRATTORIA AL FALCONIERE

S. Natale 2016

ANTIPASTI

Crudo di Parma con crostone al burro aromatizzato

Verdure pastellate

Sformato di spinaci con uvetta, pinoli, mele e salsa al gorgonzola

Capasanta battuta al coltello con giardiniera fatta in casa

Ostrica di pane con paté di salmone e germogli di rucola

PRIMI

Risotto al limone con tartare di gamberi

Gnocchi fatti in casa con porcini e scaglie di bagoss

SECONDI

Petto d'anatra con ripieno di castagne e prugne essiccate su salsa al vin cotto

Involtino di spigola e asparagi con cips di topinambur

Millefoglie di pandoro e frutta glassata

Acqua e caffè

Vini:

Groppello Rosso e Bianco del Garda

Chardo' frizzante

€ 45,00

Moscato D'Asti

Gardone Val Trompia (BS) Via Marconi 20/a tel 030/8960013