



VERDENERO

OSTERIA CONTADINA
BOTTEGA

PRANZO DI NATALE 2019

5 PORTATE TRA GUSTO E TRADIZIONE

Il nostro km0

Tris di salumi dell'azienda agricola Nava
Tortino di zucca con cuor di briolino di capra fondente
Piccolo capù di verza km0 con verdure croccanti e ricotta fresca

Lago e mare positivamente contaminati

Bruschetta lariana con trota marinata, burro scaldato ed erba cipollina
Tentacolo di piovra mediterranea in doppia cottura su letto di lenticchie abruzzesi stufate
Cubo d'ombrina boccadoro scottato in sesamo nero su crema di broccoli km0 e acciuga cantabrica

I primi nell'aia

Conchiglioni ripieni di cappone nostrano, porri e patate
Risotto baldo al brodo del cappone stesso, con zafferano brianzolo e parmigiano 30mesi

La tradizione

Morbido di manzetta brianzola lardellato e servito con mosto cotto, sultanina e patate novelle

La degna conclusione

Sorbetto al bergamotto
Panettone artigianale con crema al mascarpone
Flute di prosecco di Valdobbiadene DOCG Belcanto, Special Cuvee Verdenero o Moscato d'Asti naturale DOCG Borgo Maragliano

Caffè e digestivo da nostra selezione di liquori e amari

I vini (1 bottiglia ogni 3 persone)

Rosso: Collada, Colline Milanesi di San Colombano

Bianco: Verdè, verde frizzante o Morosa, chardonnay fermo di San Colombano

€ 65,00

MENU BIMBI (fino a 12 anni)

Cotto e salame brianzoli
Pennette al pomodoro e basilico (o al pesto o al ragù)
Cotoletta di pollo nostrano con patate
Panettone con crema al mascarpone
Bibita

€ 25,00

Prenotazione obbligatoria con caparra confirmatoria di € 15,00 per gli adulti ed € 5,00 per i bimbi

Per info e prenotazioni 0362906646, info@verdenero.net

FB Verdenero

INSTAGRAM #osteriaverdenero