

Menù di Natale
D'ASPORTO

[MENÙ DI MARE]

ANTIPASTO

Tartare di tonno con mango e cipolla di Tropea caramellata

PRIMI

Fagottini alla crema di salmone con besciamella all'erba cipollina

o

Lasagna al ragù di cernia e bisque di gamberi

SECONDI

Scigno di baccalà in pasta fillo

o

Calamari ripieni con crema di porri

CONTORNI

Tortino di polenta con cuore morbido

o

Patate al forno

o

Carciofi spadellati ai funghi porcini

DESSERT

Panettone

50,00 euro a persona

1 bottiglia di Prosecco

in omaggio ogni 4 menù



KO.BO
sweet & street [FOOD]

Menù di Natale
D'ASPORTO

[MENÙ DI TERRA]

ANTIPASTO

Tortino di cotechino in polenta

PRIMI

Lasagna al ragù di chianina e porcini

o

Pizzoccheri

SECONDI

Tasca di vitello ripiena di porcini al profumo di tartufo

o

Guancetta lardellata alla birra cotta a bassa temperatura

CONTORNI

Tortino di polenta con cuore morbido

o

Patate al forno

o

Carciofi spadellati ai funghi porcini

DESSERT

Panettone

45,00 euro a persona

1 bottiglia di Prosecco

in omaggio ogni 4 menù





ITALIAN | QUALITY | FOOD

Menù di Natale d'asporto

ANTIPASTO

Tagliere di affettati e formaggi vegan | Quiche di zucca e castagne

PRIMO

Lasagnetta ai porcini e vegan bacon

SECONDO

Tagliata di seitan con riduzione al barolo e cipolla di tropea caramellata

CONTORNO

Tortino di polenta con cuore morbido allo zola blu bio Fermaggio

DESSERT

Dolce natalizio come "panettone" vegano

50,00 euro a persona
1 bottiglia di Prosecco vegano
in omaggio ogni 4 menù

