

# Menù di natale

Realizzato presso il Casale della  
Falcognana con il Team Roma  
il 12 dicembre 2017

*Aperitivo di benvenuto con prosecco, cocktail analcolici  
Taglieri di porchetta tipica, focaccia ripiena,  
Frivolezze salate, fritti croccanti vegetali, mozzarella di  
bufala dop e torte rustiche assortite*

*Antipasto al piatto*

*Fagottini di pasta fillo con burratina di Andria, prosciutto  
di Parma e salsa ai fichi*

*Primi Piatti*

*Lasagnetta verde con zafferano, zucchine, limone e  
croccante di noci*

*Ravioli allo speck con salsa al topinambur e tartufo*

*Secondo Piatto*

*Medaglione di manzo cotto a bassa temperatura con gratin  
aromatico e castagne accompagnato da un flan soffice di  
broccolo romano e chips di patate viola*

*Sorpresa di Dessert al piatto*

*Torta mimosa con chantilly*

*Open Bar*

*Con caffè e Spumante*