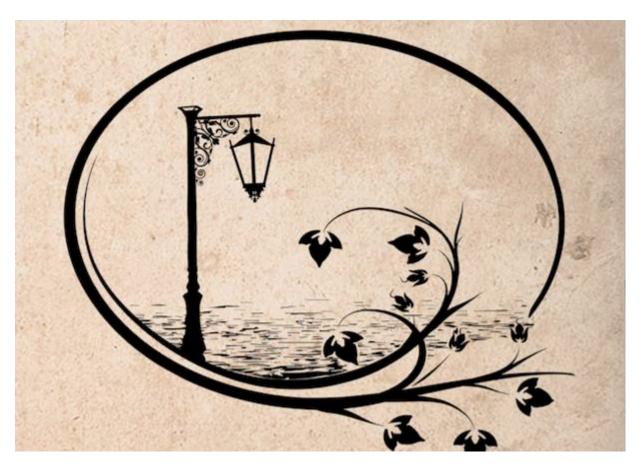
VareseNews

La Lanterna sul Lago – Menù di Natale

Pubblicato: Lunedì 10 Dicembre 2018



Antipasti:

-Petali di Bresaola di Cervo, su Insalata di Patate viola. Lamponi freschi, Germogli di Crescione e Aceto di Lamponi

> - Crostini di Polenta al Nero di Seppia con Merluzzo e Gambero al Vapore

Primi:

-Risotto alle Fragole profumato al Prosecco con Ragù di Gamberi

-Ravioloni ripieni al Castelmagno su Crema di Zucca e Sbriciolata di Amaretti

Secondi:

- Triglia ripiena di Patate e Pancetta con Pane croccante e Pomodorino secco

- Cubotto di Manzo scottato con Salsa alle Nocciole e Cremoso di Patate Americane

Dessert:

Mousse al Panettone. Riduzione al Chianti e Granella di Pistacchi e Torrone

€ 40.00

con Calice di Vino e Prosecco di Benvenuto Prenotazioni: fino a Giovedi 20 Dicembre

Via al Lago, 260 – Mercallo Info: 392 1384999 – 0332 948982

Facebook | Instagram

divisionebusiness

divisionebusiness@varesenews.it