osteria D'Alberto

...E se il menù di Natale fosse

Aperitivo di benvenuto

Crema di cannellini, guanciale di maiale croccante e chips di polenta

accompagnati dal Prosecco Doc "Le Favole"

Antipasto

Ricco assortimento di salumi artigianali naturali
con verdurine all'essenza di senape

Millefoglie di pasta phillo e terrina di anatra

su vellutata di topinambour

Duetto di Primi

Fagotti fatti in casa ripieni di faraona arrosto
in salsa di uvetta di Pantelleria, pinoli e scaglie di Parmigiano

Risott'Oro e Champagne

Secondo

Cappone di Morozzo con le tre salse su letto di verdure al vapore

Dessert

Soufflé di Natale dal cuore cremoso di cioccolato bianco
e datteri al Vin santo

Euro 49,00 a persona acqua e caffè compresi. Vini e spiriti esclusi.

Info e prenotazioni:

Cell. 333-1100404 • E-mail: osteriadalberto@gmail.com