MENU’ DI NATALE - KERST MENU’

* **Antipasti - Voorgerechten**
* Carpaccio di cervo con scaglie di pecorino sardo e rucola;

-------------------------------------------------------

* Porchetta di Ariccia (Roma) e affettati misti nostrani;

-------------------------------------------------------

* Involtino di carpaccio di pesce spada ripieno di crema di asparagi verdi con insalata di frutti di mare;

-------------------------------------------------------

* Provolone dolce in crosta di pane aromatizzato su un letto di insalata e crostini;
* **Pasta**
* Panzerotti ripieni di sogliola e finocchietto selvatico con riduzione di crostacei;

-------------------------------------------------------

* Ravioli ripieni di fagiano selvatico con burro chiarificato e salvia;

-------------------------------------------------------

* Gnocchi alla sorrentina con pomodorini, mozzarella di bufala campana e basilico fresco;
* **Sorbetto Al Limone Con Aroma Di Menta Fresca**
* **Secondi Piatti – Hoofdgerecht**
* Filetto di cervo con riduzione di Primitivo e frutti rossi in combinazione con filetto di manzo BIO con salsa di funghi Porcini e Tartufo nero;

-------------------------------------------------------

* Filetto di branzino rosso in crosta di patate con salsa mediterranea accompagnato da gamberone e capesante al prosecco e caviale nero;

-------------------------------------------------------

* Parmigiana Tricolore (melanzane, carote e zucchine);
* **Gran Dessert con Vino Santo**

Prezzo 47,50 p.p.

C:\Users\eigenaar\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\HHMTK0QC\MC900355079[1].wmf

MENU’ DI NATALE - CHRISTMAS MENU’

* **Starters**
* Venison carpaccio with shaved pecorino cheese from Sardinia and arugula salad;

-------------------------------------------------------

* Pork meat from Ariccia (Rome), rolled and roasted with herbs and Italian salumi mixed from this region;

-------------------------------------------------------

* Roulade sword fish carpaccio stuffed with green asparagus cream with seafood salad;

-------------------------------------------------------

* Sweet provolone cheese in flavored bread’s crust on a bed of salad and croutons;
* **Pasta**
* Panzerotti stuffed with sole fish and wild fennel with concentrated juice of shellfish;

-------------------------------------------------------

* Ravioli stuffed with wild pheasant with clarified butter and sage;

-------------------------------------------------------

* Gnocchi alla sorrentina with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil;
* **Lemon Sorbet With Fresh Mint Flavour**
* **Main Courses**
* Venison fillet with Primitivo’s reduction and red fruits in combination with BIO beef fillet with black truffle and Porcini mushroom sauce;

-------------------------------------------------------

* Red sea bass in potatoes crust with mediterranean sauce accompanied by prawn and scallops with prosecco and black caviar;

-------------------------------------------------------

* Parmigiana Tricolore (eggplants, carrots and zucchini);
* **Gran Dessert with Vino Santo**

Price 47,50 p.p.

C:\Users\eigenaar\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\HHMTK0QC\MC900355079[1].wmf

MENU’ DI NATALE - KERST MENU’

* **Antipasti - Voorgerechten**
* Herten carpaccio met geschaafde pecorino kaas uit Sardinië en rucola salade.

-------------------------------------------------------

* Geroosterd varkensvlees uit Ariccia (Roma), gerold met kruiden en gemengde Italiaanse vleeswaren uit deze regio.

-------------------------------------------------------

* Zwaardvis carpaccio gevuld met groene asperges crème in combinatie met zeevruchten salade.

-------------------------------------------------------

* Provolone kaas in een korst van brood op smaak van aromatisch kruiden geserveerd op een bedje van salade en croutons.
* **Pasta**
* Panzerotti gevuld met tong filet, wilde venkel en getrokken bouillon van schelpdieren

-------------------------------------------------------

* Ravioli gevuld met wilde fazant met de smaak van geklaarde boter en salie;

-------------------------------------------------------

* Gnocchi alla sorrentina met cherry tomaten, buffelmozzarella en verse basilicum;
* **Lemon Sorbet met verse munt Flavour**
* **Secondi Piatti – Hoofdgerecht**
* Hertenfilet met een saus bereid van Primitivo en rode vruchten in combinatie met BIO ossenhaas met zwarte truffel en eekhoorntjesbrood;

-------------------------------------------------------

* Rode zeebaars in een aardappel korst met mediterrane saus met garnalen en sint-jakobsschelpen en prosecco en zwarte kaviaar;

-------------------------------------------------------

* Parmigiana Tricolore (aubergines, wortelen en courgette uit de oven);
* **Gran Dessert met Vino Santo**

Prezzo 47,50 p.p.

C:\Users\eigenaar\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\HHMTK0QC\MC900355079[1].wmf