



Pranzo di Natale Ristorante Chalet Gabriele



Mousse di pesce di lago con crostone
Prosciutto crudo con giardiniera della casa

Gnocchetti al ragù di pesce
Risotto allo champagne

Faraona farcita con pommes fondantes e verdure
o
Misto: polenta con brasato, cervo e funghi con polenta

Panettone e pandoro artigianali con crema alla vaniglia e cioccolato

Semifreddo al pistacchio con panettone
Caffè
Acqua e Dolcetto d'Ovada

Ristorante Chalet Gabriele
tel: 031 963 624



Pranzo di Natale Ristorante Il Perlo Panorama



Sformatino di spinaci novelli, crema di patate alla maggiorana, sfoglie di
culaccia croccante

Scrigni di gamberi e scampi, cuore di bufala al burro di erbe cipolline

Scaloppe di salmone selvaggio, crema di melanzane all'arancia, pomodorini
confit al timo

Panettone e pandoro artigianali con crema alla vaniglia e cioccolato

Acqua, vino, caffè

Menù completo euro 65

Ristorante Il Perlo Panorama

tel: 031 950 229



Pranzo di Natale Ristorante Salice Blu



Crema di fagioli neri al burro di funghi con pane alle erbe

Ravioli agli spinaci e fonduta di “latteria Bellagio”

Risotto ai carciofi dal nostro orto al profumo di timo e indivia

Salmerino affumicato con crema di patate alla curcuma

Cappone nostrano disossato con il suo ripieno e selezione di guarnizioni natalizie

Panettone artigianale classico di Chef Luigi Gandola

Mousse al cioccolato fondente Valrhona

Menu solo d'asporto 90 € a persona

Ristorante Salice Blu

tel: 3398343067