



# Magico Natale

## MENU 2022

*Aperitivo di benvenuto*

### **ANTIPASTO**

**Calamaro ripieno** in bassa cottura, su crema di fagioli cannellini aromatizzati al timo e sentori di caffè Arabica

### **PRIMI PIATTI**

**Fagottino di crespella** in farcia di manzo brasato, fondo di sedano rapa e profumo di tartufo Umbro  
**Risotto** carnaroli selezione "Ferron" al ragù di seppia, con gocce di crema di basilico e limone caramellato

*Sorbetto al profumo basilico*

### **SECONDO PIATTO**

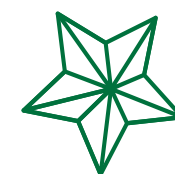
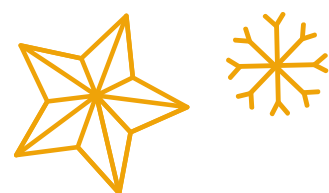
**Rotolo di coniglio** farcito alle castagne, su fondo di cottura ai sentori di zucca e rosmarino  
**Patate novelle** di Rotzo al timo e Speck IGP dell'Alto Adige

### **DOLCE**

**Panettone artigianale** "Pasticceria Orchidea" al caramello salato su salsa di cioccolato fondente 70% e rum e **Calice di spumante**



**LA CORTE**  
dei Ciliegi



# Magico Natale

## MENU 2022

Acqua, vini in bottiglia (Cabernet e Garganego della Cantina Ca' Basso) e caffè inclusi nel prezzo finale.

**MENU BAMBINI** (fino ai 14 anni)  
pasta al pomodoro o al ragù, cotoletta o hamburger, patatine fritte e dolce



**PROMO LANCIO** Se prenoti entro il **30 novembre** con versamento della caparra, avrai in **omaggio** 1 bottiglia di Franciacorta ogni 2 persone\*

Inizio pranzo alle ore 12:30

**ADULTI 45€**

**BAMBINI 20€**

  
**LA CORTE**  
dei Ciliegi

Caparra 25€ (solo adulti) in contanti o bonifico bancario. Prenotazione entro il **20.12.22**

\* non consumabile in locale



# Magico Natale

## MENU 2022

*Aperitivo di benvenuto*

### ANTIPASTO

**Calamaro ripieno** in bassa cottura, su crema di fagioli cannellini aromatizzati al timo e sentori di caffè Arabica

### PRIMI PIATTI

**Fagottino di crespella** in farcia di manzo brasato, fondo di sedano rapa e profumo di tartufo Umbro  
**Risotto** carnaroli selezione "Ferron" al ragù di seppia, con gocce di crema di basilico e limone caramellato

*Sorbetto al profumo basilico*

### SECONDO PIATTO

**Rotolo di coniglio** farcito alle castagne, su fondo di cottura ai sentori di zucca e rosmarino  
**Patate novelle** di Rotzo al timo e Speck IGP dell'Alto Adige

### DOLCE

**Panettone artigianale** "Pasticceria Orchidea" al caramello salato su salsa di cioccolato fondente 70% e rum e **Calice di spumante**



**LA CORTE**  
dei Ciliegi



DA **ASPORTO**

**35€**

### RITIRO MENU

entro le 11:30  
del 25 Dicembre

**Caparra 25€**  
in contanti o con  
bonifico bancario

*Nel prezzo è escluso il bere*

