



PRANZO DI NATALE 2019



OSTERIA
Al Tre

25 DICEMBRE — ORE 12.45

ANTIPASTI

Plumcake salato ciauscolo e noci
con fonduta di porcini

Voulevant di pasta sfoglia ripieno di formaggio
spalmabile e julienne di pomodorini secchi

Bauletto di polenta bardato con lardo
di colonnata e vellutata di Caciotta

Caramella di prosciutto crudo con all'interno
pere miele condito da un dressing alla soia

PRIMI

Cappelletti fatti in casa in Brodo di cappone

Cannelloni ripieni di Tacchinella e zucchine

SECONDI

Medaglione di coniglio all'Urbinate
(in porchetta)

Costolette d'agnello al forno glassate al miele

Bollito misto con salsa verde

CONTORNI

Pomodoro gratin

Verdura cotta saltate

DESSERT

Strudel di mele con crema al limone
e cannella accompagnato da vino di Visciole

35 €

Compresi Acqua, Vino, Caffè

**10 € menù
bambini**