

## SPECIALE PANETTONI ARTIGIANALI CONFEZIONE REGALO 2019

PANETTONE CLASSICO	€ 23,00
PANDORO Gr. 0,750	€ 18,00
VENEZIANA CON ARANCE E CIOCCOLATO	€ 23,00
PANETTONE CON PISTACCHIO	€ 28,00
VENEZIANA MANDARINI e CIOCCOLATO	€ 23,00
MANDORLATO CIOCCOLATO E MARRONI	€ 28,00
PANETTONI E VENEZIANE PICCOLI (0,500kg)	€ 12,00 Cad.
PANETTONCINI DECORATI	€ 5,00 Cad.

### APERITIVO / ANTIPASTO

Panettone Gastronomico	€ 36,00 nr.
Tartine mignon assortite	€ 1,20 nr.
Stella di sfoglia gamberi e carciofi	€ 1,50 nr.
Coppetta di gamberi in salsa rosa	€ 3,50 nr.
Piovra in insalata olio e limone	€ 4,00 raz.
Insalata russa guarnita	€ 1,50 raz.

### DESSERT

Torta con soggetto natalizio	€ 25,00 kg.
Tronchetto Natalizio	€ 25,00 kg.
Panettone decorato e farcito	€ 35,00 cad.



## Pasticceria Caffetteria Panetteria

**SPECIALE  
NATALE &  
S. SILVESTRO  
2019**

PRENOTAZIONI AL 392 9734047

Prenotazione obbligatoria almeno tre giorni lavorativi antecedenti la data di ritiro

Prenotazioni Natale: per il 24 Dicembre dalle ore 12.00 alle 15.00

Prenotazioni S.Silvestro: per ritiro il 31 Dicembre dalle ore 12.00 alle 15.00

## MENÙ ITALY

### ANTIPASTO

Platto misto all italiana  
(insalata russa, crudo di parma,  
salame crespone, coppa di parma)

### PRIMO

Lasagne con praga e asparagi

### SECONDO

Reale di vitello al forno glassato  
oppure con salsa porcini

### CONTORNO

Mazzetti di fagiolini legati con bacon

### DOLCE

Panettone artigianale con creme  
all'arancio e torroncino o cioccolato

**€ 16,00 a persona**

## MENÙ STELLA

### ANTIPASTO

Carpaccio di salmone affumicato,  
Ecler con mousse di praga e sesamo,  
Cocktail di gamberetti, Strudel con  
fonduta e salsiccia

### PRIMO

Rollè di pasta fresca ripiena con  
fasona e crema di radicchio

### SECONDO

Tacchinella al forno farcita con  
castagne e pinoli

### CONTORNO

Ratatouille di verdure

### DOLCE

Tronchetto natalizio

**€ 20,00 a persona**

## MENÙ EXCELSIOR

### ANTIPASTO

Piovra in insalata con patate,  
Fiore di spada con asparagi,  
Rosellina di bresaola con caprino,  
Canapè con patè di vitello

### PRIMO

Crespella con gamberi e zucchine  
oppure

Crespella con mascarpone e  
asparagi in salsa di noci

### SECONDO

Filetto di vitello con carciofi  
oppure

Gamberoni al Calvados (4/5 pz.)

### CONTORNO

Tortino di patate con olive taggiasche

### DOLCE

Tronchetto di natale

oppure

Torta a tema natalizio (min. 8 pax)

**€ 25,00 a persona**

**...per S. SILVESTRO  
COTECHINO e LENTICCHIE**

**€ 4,00 a raz.**