



# Pranzo di Natale

25/12/2016  
la tradizione al falco



## MENU' PROPOSTO A € 70,00

### *l'Inizio*

Strudel di verdure e ricotta di capra della Val Luretta

Culaccia® stagionata 24 mesi\*  
\*del Salumificio Rossi di Fontanellato (PR)

I sott'oli della casa: zucchine e melanzane

### *i Primi piatti*

Gnocchi di zucca berrettina piacentina su crema di Parmigiano Reggiano, amaretto e scagliedi pecorino

Anolini in brodo di cappone

### *Secondo Piatto*

Petto di faraona con lenticchie in umido e castagne

### *i Dolci*

Il Tronchetto di Natale

### *i Vini*

Trebbianino I Rovi Bianchi Vivace - 2015  
Az. Agr. Borri Graziella- Val Trebbia

Gutturnio vivace- 2015  
Az. Agr. La Margherita - Val d'Arda

Gutturnio superiore - 2015  
Az. Agr. La Margherita - Val d'Arda

Malvasia dolce Magia Bianca - 2015  
Az Agr. Borri Graziella - Val Trebbia

---

Pani, focaccia e grissini della casa  
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza  
Acqua Minerale Surgiva

**LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO**

+39.0523.978101 - sapiazz@libero.it