



# Pranzo di Natale

25/12/2017

la tradizione al falco



foto di Robert Doisneau "Les Halles: Le persil plat, 1953"

## MENU' PROPOSTO A € 70,00

### *l'Inizio*

Tortino di verdure di pasta brisé  
farcito con pancetta affumicata e crema  
di Parmigiano-Reggiano

Culaccia® stagionata 24 mesi\*  
\*del Salumificio Rossi di Fontanellato (PR)  
e peperone alla brace

### *i Primi piatti*

Risotto alle castagne e lardo stagionato  
piacentino

Anolini in brodo di cappone

### *Secondo Piatto*

Petto di faraona cotto in morbidezza  
con crema di zucca e uva caramellata

Patate al forno  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

### *il Dolce*

Omaggio al mandarino

### *i Vini*

Trebbianino I Rovi Bianchi Vivace - 2016  
Az. Agr. Borri Graziella- Val Trebbia

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

Gutturnio superiore Orbus da Magnum - 2016  
Az. Agr. I Perinelli - Val Nure

Malvasia dolce - 2015  
Az Agr. Villa Rosalba - Val Trebbia

---

Pani e focaccia 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