



LA NIGA

SANTO NATALE
DOMENICA 25 DICEMBRE 2011 - ORE 12.30

Il carpaccio di polipo con emulsione al basilico e
Cocktail di gamberi in salsa Americana

Il carpaccio di manzo marinato con dadolata di
verdurine croccanti e il
Tortino con zucca e formaggio profumato alla cannella
Il Prosciutto di Parma e il lonzino accompagnati
da un'insalatina di carciofi e noci
Lo sformato di zucchine e patate all'albese con fonduta
Il cotechino in camicia con le lenticchie

Il risotto cremoso ai porcini con formaggi dolci
Il rollè di crespella al pesto con mascarpone e verdure
Le orecchiette con pesto di rucola e salmone fumè

La tacchinella al forno con ripieno delle
vecchie tradizioni e polenta
La tagliata di puledro della Niga in vinaigrette
con patate al rosmarino

Le scaglie di Grana Padano alla mano

Il dolce pensiero Natalizio del nostro Chef

Il caffè e il Pan Natale

Vini:
Il Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi D.o.c. Az. "Santa Barbara"
Il Rosso Piceno D.o.c. Az. "Santa Barbara"
Spumante Brut e Moscato dolce

€ 45,00 a persona (bambini inferiori a otto anni € 25,00)

Per rendere magica questa giornata a vostra disposizione il Mago Gian