LA SALETTE
CLINIC - RESIDENZE - CUCINA

25 | 12 | 26 ore 12.30

Un viaggio di Sapori autentici, Tradizione e Creatività per celebrare insieme la Magia del Natale



Polipo in tripla cottura, variazione di Topinambur e Zucca candita
Un antipasto raffinato che unisce mare e delicatezza in un'armonia perfetta.

Waffle Salato, Salmone marinato alle erbe, Maionese al Limone, Carpaccio di Colonnata
Un gioco di consistenze e colori che esalta la freschezza degli ingredienti.

Risotto all'Aneto, crema di Pomodori secchi, Mandorle tostate
Crema, dolcezza e acidità si incontrano in un piatto elegante e sorprendente.

Tortelli di Cappone fatti a Mano, Consommé profumato e cialda croccante di Grana Padano Dop
Un omaggio alla tradizione natalizia, preparato con amore e maestria artigianale.

Tacchinella ripiena con provola, bourouela, Porcni e Patate Novelle
Un secondo piatto ricco e avvolgente, perfetto per le feste.

Panettone Artigianale del Maestro Pasticcere, Crema al Tiramisù
Un grande classico delle feste, reinterpretato con passione e dolcezza.

Coccole finali di Natale: Cioccolatini e Meringhette artigianali fatte a Mano
Per chiudere in dolcezza, come in ogni vera festa.

Caffè

88euro a persona

Coperto, Acqua Minerale inclusa
Escluso vini - Disponibile la Nostra Carta dei Vini

PER INFO E PRENOTAZIONI
Cascina La Salette
Via Salette, 2 - 23878 Verderio Superiore (LC)
T 039 9515548 MAIL info@cascinalasalette.it