

Hotel Natura

GUSTO E TRADIZIONE

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi locali con confettura e miele
Carpaccio di manzo affumicato con rucola e grana
Tortino di carciofi su fonduta di gorgonzola e polvere di liquirizia
Pallotta cacio e ova



PRIMI

Tagliatelle porcini e tartufo
Ravioli di ricotta al brasato di cinghiale
Pappardelle zafferano speck e mandorle tostate
Gnocchi al ragù
Zuppa dello Chef



SECONDI

Stinchetto d'agnello alle erbe con humus di ceci
Guancia di vitello brasata al Montepulciano su crema di patate
Tegamino di scamorza arrosto e salsiccia
Filetto di baccalà in crosta di pistacchio e chutney di peperoni

SECONDI GRILL

Costata di manzo
Entrecote



CONTORNI

Patate fritte
Insalata mista
Verdura del giorno ripassata
Verdure grigliate



DOLCI

Mille foglie crema chantilly cioccolato fondente e arancia candita
Cheesecake frutti di bosco / nutella
Tiramisù