



A S N E N G A

RISTORANTE

Santo Natale 2025

Prosciutto crudo di parma artigianale 24 mesi Casa Graziano

Bresaola di black angus marinata fatta da noi

Salame bergamasco della val Brembana

Polenta taragna di mais rostrato rosso di Gandino con porcini trifolati e fonduta
al taleggio

Focaccia di patata di Martinengo con tartare ai grani di senape e cipolla
caramellata

○○○○

Risotto carnaroli mantecato al castelmagno, riduzione al vin brulé e polvere di
cannella

Raviolo fatto in casa ripieno al prosciutto crudo di Parma su crema di zucca e
cremoso leggero allo Zola

○○○○

Pluma di maialino iberico alla brace e salsa verde

Tagliata di fassona piemontese in bellavista su pietra calda a centrotavola

Verza alla brace con panna acida, patate agli aromi

○○○○

Il nostro panettone artigianale al cioccolato bianco e frutti rossi con crema al
mascarpone

I vini della nostra cantina: Franciacorta az agr Lantieri, chianti salcheto dog,

Lugana az agr Olivini.

Acque minerali e caffè

Euro 85 a persona

(Richiesta caparra per conferma di euro 20 a persona)