

**NATALE 2019**

**Aperitivo Natalizio con piccole golosità**

•  
**Degustazione di fegato grasso d'oca e pan brioche  
Carpaccio d'astice con mango sedano e gel di gin  
Baccalà mantecato con zucca e castagne in olio cottura**

•  
**Il risottino di Natale al nero con polvere di peperone candito  
Uovo di Selva nel raviolo con ricotta ed emulsione di burro di malga e Grana Padano**

•  
**Sorbetto ai cachi con sbrisolona di castagne**

•  
**Filetto di San Pietro con pomodoro verza e colatura di alici**

•  
**Barbajada con tortino di banane e gelato al fior di latte  
Panettone artigianale con zabaione caldo  
Le coccole**

**VINI IN ABBINAMENTO**

**Champagne Blanc de Blancs - Sébastien Bijotat**

**Fiano di Avellino 2017 - Benito Ferrara**

**Pensiero Infinito Chardonnay 2014 - Bricco Maiolica**

**L'ecrù 2016 - Firriato**

**Costo Menu € 95,00 senza bevande con aperitivo di benvenuto**

**€ 130,00 percorso di abbinamento vini**

**MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2019**

**ORE 12,00**

**Ristorante La Sprelunga • Via Sprelunga, 55 Seveso (MB)**

**Tel. 0362 503150 • e-mail: [info@lasprelunga.it](mailto:info@lasprelunga.it) • [www.lasprelunga.it](http://www.lasprelunga.it)**

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**