

Pranzo di Natale ²⁰¹⁶

Agriturismo Tenuta Molino Taverna

ANTIPASTI

Matrimonio di tartufo bianco
e uovo nostrano con cacio e pere

Baccalà in olio cottura su lenticchie nere e caviale

• Ristretto di castagne con praline di verza al foie gras

PRIMI

Cameo di riso Carnaroli al tartufo bianco
e trippa con fricassea di pinoli

Raviolo ripieno di cous cous e gambero rosso
su cous cous in brodo di pesce

SECONDI

Gallinella di paranza dorata, sedano rapa, purè,
chips croccante, aria di barbabietola rossa

Cappone nostrano ripieno con verdure in agro

DOLCE

Soufflé freddo di panettone con salsa al rhum

Acqua, caffè,
con atmosfera natalizia e ambiente familiare

Pranzo di Natale ²⁰¹⁶

Agriturismo Tenuta Molino Taverna

ANTIPASTI

Matrimonio di tartufo bianco
e uovo nostrano con cacio e pere

Baccalà in olio cottura su lenticchie nere e caviale

Ristretto di castagne con praline di verza al foie gras

PRIMI

Cameo di riso Carnaroli al tartufo bianco
e trippa con fricassea di pinoli

Raviolo ripieno di cous cous e gambero rosso
su cous cous in brodo di pesce

SECONDI

Gallinella di paranza dorata, sedano rapa, purè,
chips croccante, aria di barbabietola rossa

Cappone nostrano ripieno con verdure in agro

DOLCE

Soufflé freddo di panettone con salsa al rhum

Acqua, caffè,
con atmosfera natalizia e ambiente familiare

60€

strada vicinale della Galliana 1 - 27024 - Cilavegna - Pv

Per prenotazioni: 0381.969155 - info@molinotaverna.it