

BANCHETTO WINTER

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di benvenuto, una consumazione a scelta tra spritz, prosecco o cocktail analcolico dell'Antico Benessere con tre piccole sfiziosità a fantasia dello chef

ANTIPASTO

Degustazione di antipasti di terra e di mare al centro tavola

BIS DI PRIMI

Il nostro riso, varietà Carnaroli, invecchiato due anni, selezione «Salera», mantecato:

- alla zucca e amaretti
- al radicchio tardivo di Treviso e scamorza affumicata
- con crema di barbabietola e zola dolce
- allo zafferano con speck d'anatra e aglio nero
- con crema di zucchine e robiola di capra

Scialatielli mantecati al pomodoro fresco, basilico e burrata

Strozzapreti** di pasta fresca al ragù di carni miste*

Casoncello dell'Antico Benessere con burro, salvia, grana padano e pancetta croccante

Maccheroncini** al torchio con cozze* e patate

Caramelle di ricotta e spinaci in salsa di noci

Fusillone di pasta fresca ai funghi** d'autunno

SECONDO

Cappello del prete brasato con polenta

Melanzane ripiene con tofu

Coppa di maialino croccante, cotta a bassa temperatura, con maionese di mele e purè di patate

Manzo* in olio cottura con verdure saltate

Filetto* di maialino in salsa al moscato e patate al forno

Filetto di orata** in guazzetto alla mediterranea

Guancia di manzo stracotta al vino rosso con polenta

TORTA DI PASTICCERIA

Accompagnata da calice per il brindisi al taglio torta (Brut e Moscato)

Acqua (1 bottiglia ogni 2 ospiti), vini della nostra cantina (1 bottiglia ogni 3 ospiti), caffè, coperto | € 88

Riduzioni: Aperitivo oppure un primo piatto | - € 8

Torta di pasticceria portata dal cliente (corredata da libreria) | - € 3

PRENOTAZIONI: Antico Benessere • via Treviglio 2058 Fara Gera d'Adda (BG) +39 0363 391601 • info@anticobenessere.it • www.anticobenessere.it