

Menu di " Natale 2025 "

*Speck di anatra su misticanza con salsa al lime e melagrana **

Cappello di Fungo alle erbe aromatiche

Losa di capra con miele di castagno

*Tagliatelle al ragout bianco di carne con fonduta di formaggi
e sentore di tartufo bianchetto*

*Tortelli alla zucca violina con crema di pomodorini confit
e guanciale di Sauris croccante*

Carrè di suino all'arancia

Patate sabbiose

*Torta al frangipane di mandorle
con ciuffetto di crema di ricotta aromatizzata*

Caffè

Acqua minerale

Rosso etichettato dalla nostra Cantina

€ 56 a persona (tutto compreso)

** In alternativa su richiesta anticipata : Culatta di Busseto con petali di rose*

pagina 1/2

Da richiedere esclusivamente al momento della prenotazione

- Menu bimbi (fino a 12 anni)

*Anelletti al ragout bianco di carne, Cotoletta alla milanese, Patate sabbiose
Torta al frangipane di mandorle con ciuffetto di crema di ricotta aromatizzata
Bevande - € 32*

- Menu speciali per intolleranze alimentari o diete speciali

*Per tavoli superiori a 6 persone sarà necessaria una caparra confirmatoria
pari al 40 % dell'importo totale previsto (minimo 200 €)*

Nostro iban Bnl:: IT78 E01005 04601 0000 0000 8491

Intestazione : Ristorante La Botte di Maurizio Cascino