PRANZO DI NATALE
MENÙ

Calice di benvenuto

Antipasto
Medaglione di ombrina CBT
avvolto in foglie di scarola
su crema di piselli e melograno

Primi
Ravioli ripieni di scampi
in salsa AOP e lime

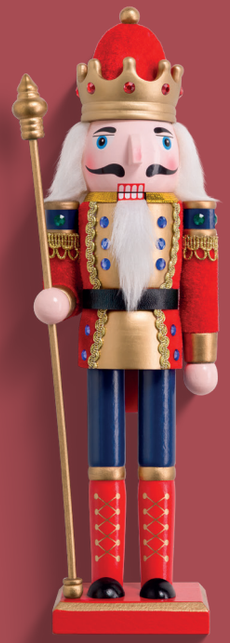
Risotto al mosto
con crema di parmigiano, mandorle tostate
e balsamico riserva di Modena

Secondo
Ricciola alla griglia
in guazzetto di pomini, timo e vongole
con vele di pane al caffè

Dessert
Piccola pasticceria
Panettone della tradizione
con crema al mascarpone e amarene Fabbri

Acqua e caffè altre bevande escluse

VITTORIA
HOTEL & ELEGANCE



info@porticcioli.com
T. 02 8089 8245

PORTICCIOLI Brescia
Restaurant & Gin

CHRISTMAS LUNCH
MENÙ

Welcome Glass

Appetizer
Slow-cooked shi drum medallion
wrapped in escarole leaves
on pea cream and pomegranate

First Courses
Scampi-filled ravioli
in garlic, oil and chilli sauce with lime

Grape must risotto
with Parmigiano cream, toasted almonds
and Modena riserva balsamic vinegar

Main Course
Grilled Mediterranean yellowtail
in a light stew of cherry tomatoes,
thyme and clams, with coffee bread crisps

Dessert
Assorted petit fours
Traditional panettone
with mascarpone cream
and Fabbri sour cherries

Water and coffee other beverages excluded