HOSTARIA RID E PACIA'

Il Pranzo di Natale

L'omaggio dello chef

Il patè di fegato di bue grasso Macelleria Colnaghi con i crostini di pane casereccio

Gli Antipasti

I mondeghili Milanesi con la crema di canditi

La carne salada del Trentino e foie grass

L'insalata Russa tonno e barbabietole

Il prosciutto di Langhirano 24 mesi , la coppa, il salame

Il lardo al tartufo di Norcia su pane Guttiau

Il brusco fatto da noi

I Primi Piatti

Il risot<mark>t</mark>o al salmone affum<mark>icato</mark>, noci e mandarino poi

I ravioli del plin alla gallina bionda piemontese nel suo brodo

Il Secondo Piatto

Il cappone ripieno al tartufo nero di Norcia

Patate duchessa

II Dolce

Il panetton<mark>e</mark> o il pandoro con la nostra crema di mascarpone al torrone

La Frutta

la frutta secca e i mandarini del cestino di Natale