



Natale, Sabato 25 Dicembre 2021 in Trattoria

Cappuccino salato

Zuppetta di polipetti su pomodoro nostro e polenta di mais biancoperla

Terrina di bollito, salsa verde e mostarda

Riso venere con carciofi, gamberi e pomodorini essiccati

Cappelletti nel brodo buono del Bollito e goccia di Cognac

Cannelloni con stracchino all'antica delle valli orobiche e tartufo nero uncinatum di Bracca

Ombrina su salsa di spinaci al limone di Sorrento e topinambur croccante

Cappone nostrano ripieno con castagne, patate arrosto

Tiramisu al Panettone

Caffè Alteco Biologico

Dolcetti natalizi

Cantina:

Curtefranca bianco Doc "Vezzoli"

Bergamasca Rosso Ronco di Sera Biologico "Sant'Egidio"

Euro 85 tutto compreso

Santo Stefano, Domenica 26 Dicembre 2021 in Trattoria

Culaccia, brisaola della Valchiavenna, torta di verdure, ortaggi in agrodolce, pan brioche ai cereali

Tortelli di bacalà su crema di spinaci

Risotto con zucca e salsiccia

Polenta di mais nostro con costolette d'agnello scottadito

Semifreddo al panettone artigianale con crema allo zabajone caldo

Caffè Alteco Biologico

Dolcetti natalizi

Cantina:

Sangiovese di Toscana Doc Biologico "Le Fonti"

Euro 60 tutto compreso

Per prenotazioni: info@trattoriavisconti.it o WhatsApp 035908153

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 20 a persona, tramite il c/c intestato a Trattoria Visconti Iban: IT33J030695319010000007187 oppure saldando di persona presso la Trattoria nei giorni di apertura.