



# Menu Natale 2017

## *Antipasti*

Tortino di patate e polipo con pomodorino secco e patè di olive nere	7,00
Panna acida con tartare di salmone marinato al the verde e lime	7,00
Bacon quiche lorraine con carciofi	6,00
Polenta taragna con tomino in camicia di speck IGP	7,00

## *Primi piatti*

Crocante riso al salto allo zafferano con fonduta e porcini	7,00
Lasagnetta paglia e fieno con emincè di vitellina e cavolo nero	7,00
Tortello piacentino al guazzetto di crostacei e olive taggiasche	8,50
Raviolo nero al branzino con datterino candito su crema di piselli	8,50

## *Secondi piatti*

Aletta di vitello con cipolline in agrodolce e maggiorana	14,00
Filetto di cinta senese cotto a bassa temperatura con testa di porcino al timo	14,00
Coscia di faraona glassata con prugne e nocciole	14,00
Code di gamberoni scottati al pepe di Sechuan su crema di zucca e mentuccia	14,00
Fresco salmone alla senape e pistacchio su morbida agrumata	14,00

## *Contorni*

Carciofi gratinati	4,00
Patate alla crema	4,00
Caponata di verdure	3,00
Flan di spinaci, pinoli e uvetta	3,00
Patate al forno	3,00

Per info e prenotazioni potete rivolgervi alla nostra pasticceria San Cristoforo 02.96701527

[info@cattaneocatering.it](mailto:info@cattaneocatering.it)