



Pranzo di
Natale
2021


Azienda Agricola Agrituristica
LA BOTANICA
Società Agricola

Nelle sale da pranzo della Botanica alle ore 12.30

Lo Chef Gianluca Rendoli reinterpreta i prodotti agricoli di stagione in un menu interamente servito al tavolo

CALICE DI BENVENUTO

Cocktail Pinot Nero vinificato bianco alla frutta o centrifugato di frutta con verdura

ANTIPASTO

Pani, pizze e focacce
Insalata russa alla barbabietola
Crema caramel di capra
Lenticchie e cotechino
Sfera di polenta con ripieno di taleggio, fonduta e cipolla caramellata
Selezione di formaggi, paté, culatello, salse agrodolci della Botanica e cialde di pane

PRIMO PIATTO

Risotto al Bettelmatt e zafferano, cipolla bruciata e polvere di ribes

SECONDO PIATTO

Coppa di maiale cotta a bassa temperatura e affumicata al ciliegio, jus alla birra di Natale, gremolata di agrumi e flan delle feste.

DESSERT

Sorbetto di agrumi con scorzette sabbiate
Panettone con Zabaione al mascarpone
Caffè e croccante di Nonna Piera

Acqua, vini, birre e sidri alla carta esclusi
Coperto incluso

Buon Natale da tutto lo staff della Botanica

Adulti € 80,00 | Bambini da 5 a 10 anni € 38,00 | Bambini da 1 a 4 anni € 18,00

È necessaria la prenotazione | Per la conferma della prenotazione è richiesto un acconto di €10,00 a persona

TEL. 335 547 1176