

*38 euro  
per persona*

# *Menù Natale 2016*

## *Hotel Ristorante Bracco*

### *Antipasti*

*Crudo dolce di Parma con bignoline  
e verdurine in carpione*

*Fiore croccante con insalatina di graseola  
al melograno*

*Trancetti di salmone con misticanza di finocchio,  
cavolo rosso e pompelmo rosa*

### *Primi Piatti*

*Risotto con scampi e porcini*

*Tortelli alla rosa di Treviso con mele e speck croccante*

### *Secondi Piatti*

*Sella di vitello alla fornarina*

*Cappone ruspante all'uva regina glassato  
al miele di castagno*

*Patate al rosmarino*

*Cippolline all'ostrica*

*Sorbetto*

*Dolce*

*Caffè*

*Acqua e vini della casa*

*[info@hotelbracco.it](mailto:info@hotelbracco.it)*

*+39 049 9355285*