



MERRY
Christmas

MENÙ DI NATALE

Se il pranzo lo passi da noi

Menù Carne 47 euro

- Crackers alla Paprika con Hummus di Ceci e petali di Crudo di Parma 24 Mesi
- Tartare di Angus con pere senapate e Mandorle d'Avola tostate
- Picanha affumicata con Quercia Canadese e Chutney di Mandarini fumè
- Crostino di mais con Zola mantecato al miele di Castagno e noci di Sorrento

- Lasagnetta con crema di Zucchine Trombetta e Blu del Moncenisio
- Strozzapreti al ragù sfilacciato di Cerdo de Campo

- Lombata di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa Perigourdine

- Cupola di Meringa su crema inglese profumata al Grand Marnier, fondente del Madagascar 70% e insalatina di piccoli frutti di bosco

Menù di Pesce 50 euro

- Tartare di Gambero Rosa al Gin Salato di Cervia, Lemongrass, Zenzero e Menta
- Petali di Salmone Marinato alla Barbabietola con Maionese leggera al Coriandolo
- Crema di Ceci profumata con coda di Mazzancolla in camicia di Lardo d'Arnad
- Insalatina di Piovra con Olive Taggiasche, crema di Basilico e Crumble speziato

- Paccheri ripieni di Seppia e ricotta di Capra su crema di Patate Viola e Porro Giglio all'uovo con intingolo di Cannellini, Timo e Scampo dell'Atlantico

- Bianco di Merluzzo del Baltico, Puntarelle scottate e vellutata di Piccadilly Giallo

- Cupola di Meringa su crema inglese profumata al Grand Marnier, fondente del Madagascar 70% e insalatina di piccoli frutti di bosco





MERRY
Christmas

MENÙ DI NATALE

Asporto per la sera della Vigilia e il pranzo di Natale

www.nuovaera.info

ANTIPASTO DI TERRA 12,00

- Crackers alla Paprika con Hummus di Ceci e petali di Crudo di Parma 24 Mesi
- Tartare di Angus con pere senapate e Mandorle d'Avola tostate
- Picanha affumicata con Quercia Canadese e Chutney di Mandarini fumè
- Crostino di mais con Zola mantecato al miele di Castagno e noci di Sorrento

ANTIPASTO DI MARE 12,00

- Tartare di Gambero Rosa al Gin Salato di Cervia, Lemongrass, Zenzero e Menta
- Petali di Salmone Marinato alla Barbabietola con Maionese leggera al Coriandolo
- Crema di Ceci profumata con coda di Mazzancolla in camicia di Lardo d'Arnad
- Insalatina di Piovra con Olive Taggiasche, crema di Basilico e Crumble spèziato

PRIMI PIATTI

- Paccheri ripieni di Seppia e ricotta di Capra su crema di Patate Viola e Porro € 12
- Giglio all'uovo con intingolo di Cannellini, Timo e Scampo dell'Atlantico € 12
- Lasagnetta con crema di Zucchine Trombetta e Blu del Moncenisio € 10
- Strozzapreti al ragù sfilacciato di Cerdo de Campo € 10

SECONDI PIATTI

- Bianco di Merluzzo del Baltico, Puntarelle scottate e vellutata di Piccadilly Giallo € 16
- Lombata di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa Perigourdine € 16



RISTORANTE THE ANGUS
via Varesina, ang. via Corsica
Villa Guardia (Co)
Tel. 031 483 382
Cell. 393 9885688
info@theangus.it
www.theangus.it

