

Natale **duemiladiciotto alla Locanda Sant'Anna**



*Per aprire*

*Salmone selvaggio marinato all'arancia sanguinella  
Tentacoli di piovra alla piastra, con purea di ceci  
Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro  
Il patè dello chef Livio su pan briosche tostato  
Il tortino croccante di porri verdi, patate di montagna e speck altoatesino  
Gli sciatt valtelinesi con insalatina di stagione*

*Per continuare*

*I tortelli fatti in casa, ripieni di cappone e faraona al burro d'alpeggio e semi di papavero*

*Per terminare*

*Il filetto di manzo cotto nel fieno di S. Anna  
La tacchinella cotta a bassa temperatura, ripiena di tartufo e castagne*

*Mandaranci, torroncini e strisce di panettone meneghino croccante*

*Il tortino caldo di cioccolato con cuore di nocciole*

*Arabico e tartufo*

*Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Castorani Prosecco d.o.c. Soligo*

*euro 75*