



***PROPOSTA MENU' STELLA CASSIOPEA***

**Cocktail di benvenuto**

**Per Iniziare**

Gateau di patate, su specchio di pecorino di Norcia e croccante di Guanciale

**Minestre asciutte**

Risotto ai profumi del bosco

Casarecce al sugo d'oca

**Secondo e contorno**

Capocollo di suino porchettato con patate al forno

**Dolce Natalizio**

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema alla gianduia

**Spumante**

Acqua Naturale e Gassata

**Vino bianco e vino Rosso selezionati dal sommelier**

**Caffè e limoncino**

**Prezzo a voi riservato € 27,00**



***PROPOSTA MENU' STELLA ANDROMEDA***

**Cocktail di benvenuto**

**Per Iniziare**

Antipasto di Natale

**Minestre asciutte**

Risotto con zucca gialla, croccante di guanciale e scagli di pecorino abbucciato

Strangozzi al ragù rosso di chianina

**Secondo e contorno**

medaglioni di ghiandarofo farcito con sella di san Venanzo e salvia

Patate alla sassi

**Dolce Natalizio**

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema chantilly alla vaniglia

**Spumante**

Acqua naturale e Gassata

**Vino bianco e vino Rosso selezionati dal sommelier**

**Caffè e limoncino**

**Prezzo a voi riservato € 32,00**



***PROPOSTA MENU' STELLA SCORPIONE***

**Aperitivo di benvenuto**

Prosecco e frittini vegetali

**Per Iniziare**

Veli di chianina con burrata di Todi, pomodorini e frutti del capperro

Parmantier con croccante di parmigiano e granella di pistacchio

**Minestre asciutte**

Risotto al carciofo violetto e zafferano di Cascia

Cappellacci di broccolo verde e pecorino abbucciato

**Secondo e contorni**

Brasato all'arringatore con rosti di patate di Colfiorito

**Dolce del Natale a scelta tra**

Millefoglie di panettone classico di nostra produzione con crema al mascarpone e caffè

**Spumante**

Acqua naturale e Gassata

**Vino bianco e vino Rosso selezionati dal sommelier**

**Caffè e limoncino**

**Prezzo a voi riservato € 35,00**



## **STELLA BATTIBECCO**

### ***Aperitivo di benvenuto***

Prosecco e frittini vegetali

### **Per iniziare...**

Coppa croccante in tempura  
Bruschetta all'olio nuovo, crostoni di pane cotto a legna  
con broccoletti e croccante di guanciale  
Fagioli con le cotiche, focaccine del nostro forno  
con lonzino e veli di pecorino  
Torta farcita con erba e salsiccia

### **Secondo e contorni**

La chianina alla brace  
con spicchi di patate al rosmarino  
e insalatina di verza

### **Dessert**

Tozzetti alle mandorle con vin santo

### **Dalla cantina**

Vini selezionati dal Sommelier

### **Caffè, amari e limoncello**

**Prezzo a voi riservato € 42,00**

Il numero minimo di ospiti dovrà essere comunicato 3 giorni lavorativi antecedenti la data dell'evento e verrà considerato come minimo garantito di persone paganti.  
Certi di mettere a Vs disposizione impegno e professionalità, porgiamo distinti saluti.

Via Gramsci, 201 – 06073 Ellera di Corciano - Perugia

Tel. 075.5170328 fax 075.5176758

[www.albattibeccoristorante.com](http://www.albattibeccoristorante.com) – [preventivi@albattibeccoristorante.com](mailto:preventivi@albattibeccoristorante.com)