



MENU' STELLA CASSIOPEA

Cocktail di benvenuto

Per Iniziare

Sformatino di cavolfiore su coulis di pomodoro pachino, stracciata di bufala e basilico fritto

Minestre asciutte

Risotto creminzola e noci

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



MENU' STELLA ANDROMEDA

Cocktail di benvenuto

Per Iniziare

Antipasto di Natale

Minestre asciutte

Risotto con zucca gialla e amaretti

Maltagliati di nostra produzione al ragù rosso di chianina

Secondo e contorno

Filetto di suino cotto a bassa temperatura con salsa al vin Santo e scalogno
accompagnato da sformatino di verdure nappato al parmigiano

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



MENU' STELLA SCORPIONE

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e frittini vegetali

Per Iniziare

Veli di tacchino con stracciata di bufala, chicchi di melograno e insalata misticanza
Parmantier con croccante di parmigiano e granella di pistacchio

Minestre asciutte

Risotto al carciofo violetto e scaglie di grana

Agnolotti di chianina fatti a mano ai tre pomodori

Secondo e contorni

Guancia di vitello con rapetti del Trasimeno

Dolce del Natale

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, frittatina con porro,
Fagioli con le cotiche, caramelle di sfoglie con cima di rapa e salsiccia
Torta al testo

Secondo e contorni

La chianina alla brace
con spicchi di patate al rosmarino
e rapetti del Trasimeno

Dessert

Tozzetti alle mandorle con vin santo

Dalla cantina

Vino rosso selezionato dal Sommelier

Caffè, amari e limoncello

Prezzo a voi riservato € 43,00

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 – preventivi@albattibeccoristorante.com