



## ***MENU' STELLA CASSIOPEA***

### **Cocktail di benvenuto**

#### **Per Iniziare**

Sformatino di melanzana affumicata su coulisse di pomodoro pachino, stracciata di bufala e basilico fritto

#### **Minestre asciutte**

Risotto crema di carciofi e guanciale croccante

Casarecce con ragù bianco di chianina

#### **Secondo e contorno**

Capocollo farcito con frittata e spinaci

Patate al forno

#### **Dolce Natalizio**

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema alla gianduia

#### **Vin santo**

Acqua Naturale e Gassata

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

#### **Caffè e limoncino**

**Prezzo a voi riservato € 28,00**



## ***MENU' STELLA ANDROMEDA***

### **Cocktail di benvenuto**

#### **Per Iniziare**

Antipasto di Natale

(salame di prosciutto, coppa, grissino e prosciutto, uova sode farcite  
crostino con pat  alla moda umbra, spicchio di pecorino, tigella  
passaggio di stracciata di uova al tartufo )

#### **Minestre asciutte**

Lasagnetta zucchine, fiori di zucca e ricotta salata

Umbricelli al rag  rosso di chianina

#### **Secondo e contorno**

Rollatina di galletto farcita con funghi e barbozzo su pur  di carote e frutti rossi  
Patate arrosto

#### **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**

**Caff  e limoncino**

**Prezzo a voi riservato € 33,00**



## *MENU' STELLA SCORPIONE*

**Aperitivo di benvenuto**  
Prosecco e frittini vegetali

**Per Iniziare**  
Carpaccio di lonzino, julienne di verza viola, aceto di lamponi e  
lamelle di pecorino di Norcia

Parmantier con miele di acacia e polvere di caffè

**Minestre asciutte**  
Scrigni di Burrata ai tre pomodori e basilico

Pappardelle con ragù bianco di cinghiale

**Secondo e contorni**  
Stracotto 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 € 36,00**



## ***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 € 45,00**

**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)**