



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 – preventivi@albattibeccoristorante.com