



MENU' STELLA ANTARES

Cocktail di benvenuto

Per Iniziare

Soffice di patata, uovo a bassa temperatura, fonduta di scamorza e porro fritto

Minestre asciutte

Risotto con zucca gialla, squacquerone e rosmarino

Gnocchetti di patata, radicchio Trevigiano e ghiandarolo macinato di suino brado

Secondo e contorno

Capocollo occhiato con frittata e spinaci

Patate sabbiate

Dolce di Natale

Acqua Naturale e Gassata

Vino bianco e vino Rosso selezionati dal sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 28,00



MENU' STELLA CAMALEONTE

Cocktail di benvenuto

Per Iniziare

Antipasto di Natale

Minestre asciutte

Umbricelli al ragù di anatra e pecorino

Crespelle porcini e speck

Secondo e contorno

Medaglione di manzo in lunga cottura nel sagrantino, morbido di patate e spinacino scottato

Dolce di Natale

Spumante

Acqua naturale e Gassata

Vino bianco e vino Rosso selezionati dal sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 33,00



MENU' STELLA CIGNO

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e frittini vegetali

Per Iniziare

Tartare di chianina con carciofi e cialda di pane croccante

Crema di zucca, morbido di ricotta al timo e miele

Minestre asciutte

Risotto ai pistilli di zafferano e ragù di ossobuco

Tortellone ai porcini, salsa al parmigiano e nocciole

Secondo e contorni

Suprema di faraona arrosto, il suo fondo al grechetto, tortino di patate e cicoria ripassata

Dolce di Natale

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