



# I fontanili Natale 2018

## *Antipasti*

*Baccalà, patata affumicata  
e zuppetta di zafferano*

*Terrina di Cappone in foglia di verza,  
con crostino toscano*

## *Primi Piatti*

*Risotto Carnaroli cacio e pepe  
con bottarga di muggine e limone*

*Anolini della tradizione  
con erbe invernali e formaggi d'alpeggio*

## *Secondo piatto*

*Lombata di cervo con purea di topinambur,  
salsa al Porto e verdure arrostate*

## *Dessert*

*Lingotto al cioccolato con marroni,  
salsa di cachi e cialda croccante al grue di cacao*

*Panettone e pandoro con crema al mascarpone*

## *Dalla Cantina*

*Vino rosso, Sangiovese  
Vino bianco, Muller-Thurgau  
Prosecco, Moscato  
Acqua e caffè*

€ 63

*Inizio pranzo ore 12,30*