

# Natale al Vecchio Faggio

25.12.2019 Inizio tra le ore 12:00 e 12:30

\*

Aperitivo Vecchio Faggio con gustosi stuzzichini

*Apperitif "Vecchio Faggio" style with tasty appetizers*

\*\*

Pasticcio di Salmone in crosta  
Culatello della tradizione parmense

Vitello tonnato Vecchia Milano

*Crusted Salmon pie*

*Salted Pork "Culatello" of the Parma tradition*

*Veal in Tuna Fish sauce "old Milano" style*

\*\*\*

Gnocchetti di Ricotta soffiati con Tartufo

*Ricotta gnocchetti blown with Truffle*

\*\*\*\*

Tortelli al Granchio con Pomodorini canditi

*Crab Tortelli with candied Cherry Tomatoes*

\*\*\*\*\*

Cappone ripieno della tradizione, Salsa Bernese, Sformato di Carciofi

*Traditional stuffed Capon, Bernese sauce, Artichokes flan*

\*\*\*\*\*

Ananas marinato

*Marinated Pineapple*

\*\*\*\*\*

Latte cagliato al Panettone in trasparenza

*Curdled Milk in the Panettone in transparency*

€ 65

Acqua/Water - San Bernardo

Vino Bianco/White Wine - Nadine (Merlot Chardonnay) - Cascina Ronchetto

Vino Rosso/Red Wine - Sori dei Mori (Barbera d'Asti) - Vinchio Vaglio

Spumante/Sparkling Wine - Moscato d'Asti - Paolo Saracco

Tutto incluso (acqua - vino - caffè)

*All included (water - wine - coffee)*

**ATTENZIONE RISERVAZIONE E-MAIL OBBLIGATORIA A: [natale@vf85.it](mailto:natale@vf85.it)**