

# Menu di natale

25.12.2024

Bollicine e stuzzichino di benvenuto

\*\*\*

Tataki di Fassona Piemontese, zabaione salato,  
puntarelle in vinaigrette e carota viola

*oppure*

Tataki di tonno rosso, zabaione salato,  
puntarelle di vinaigrette e carota viola

\*\*\*

Cappelletti in brodo di gallina

\*\*\*

Cappone disossato e farcito alle castagne, mele laccate al miele

Riduzione del suo Jus e salsa alle spugnone

Ciuffi di patate alla barbabietola

Indivia belga brasata e pomodorino confit

*oppure*

Delicatezze di pesce di mare, salicornia in olio e limone  
e crackers al nero di seppia

(gamberone, scampo, capasanta, triglia, branzino, scorfano, vongole, cozze)

\*\*\*

Tronchetto natalizio, servito con crema di pistacchio  
e gelato al fior di latte

\*\*\*

Panettone nostrano ai mandarini

Caffé

*CHF 78.00 per persona*

*È gradita la riservazione*

*Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti d'informarla in merito agli ingredienti che possono scatenare allergie o intolleranze contenuti nei nostri piatti.*

*Hotel Ristorante Cereda - Via Locarno 10 - 6514 Sementina - tel. +41 91 851 80 80 -*

*info@hotelcereda.ch*