



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2024 ORE 12.30

## MENU PRANZO DI NATALE

*Calice di benvenuto con Franciacorta Tenuta Ambrosini DOCG*

### ANTIPASTI

*Salumi tipici bresciani*

*Gnocco di polenta rustica e pancetta alla griglia*

*Formagella di Malga con confettura della casa*

*Torte salate alle verdure e formaggio*

*Insalata russa*

*Frittatina di verdure*

*Verdurine in agrodolce*

### PRIMI

*Risotto al Franciacorta T.A. DOCG*

*Lasagnette al radicchio e zucca*

### SECONDI

*Spiedo bresciano a base di carni miste (6ore di cottura)*

*Tagliata di Manzo aromatizzata su letto di misticanza*

*con contorni di*

*Polenta bresciana e patate al forno*

### DOLCE

*Panettone artigianale con crema al mascarpone*

*acqua e caffè*

*Euro 70.00 con Vini alla carta*

*Euro 90.00 con abbinamento Vini Franciacorta*

*Menu bambini fino ai 12 anni Euro 45.00*

*Per info e prenotazioni tel. 030 7254850 oppure [info@tenutambrosini.it](mailto:info@tenutambrosini.it)*

*Agriturismo Tenuta Ambrosini Via della Pace 60 - Cazzago San Martino BS*