

# *Pranzo del S. Natale 2022*

## *Ristorante al Vecchio Convento Varese*

### *Piccola entrée*

*Cubotto di tonno sashimi del Mediterraneo scottato al soutè  
con sale marino affumicato e pesto di rucola e limone*

### *Antipasto*

*Filetto di coniglio CTB rosolato, purea di patate viola e olive taggiasche  
Delizia di fegatella con fichi in abito di Colonnata e cipolla caramellata  
Tartar di Chianina IGP con tuorlo d'uovo croccante e grissino alla pancetta*

### *Primi piatti*

*Carnaroli alla zucca delicata al ramerino aromatizzato all'arancio*

*Gnocco di pane sciocco di Altopascio con cinghiale brasato di San Mignato  
sfoglia di pecorino stagionato e mosto di Sangiovese cotto*

### *Secondi piatti a scelta*

*Lingotto di Morro "baccalà" cotto al vapore  
con intingolo di porri, patate e melagrana*

*Oppure*

*Tagliata di controfiletto Chianina IGP di Sorana  
con carciofo croccante e fondo bruno*

### *Dessert*

*Sfera ai marroni con cachi, salsa al cioccolato fondente e Rhum*

*Quanto sopra € 85.00 escluso caffè, vino e digestivi*