

# *Pranzo del S. Natale 2021*

*Ristorante al Vecchio Convento Varese*

## *Piccola entrée*

*Noce di capasanta scottata con maionese di zucca, amaretti e liquirizia  
Cubotto di tonno sashimi del Mediterraneo con sale marino affumicato*

## *Antipasto*

*Pepite di Foie gras d'oca con cipolla di Cannara caramellata  
Tortino caldo di ceci con fonduta di Crutin al tartufo nero e carciofi conditi  
Veli di Chianina marinati al mosto cotto di Sangiovese*

## *Primi piatti*

*Carnaroli alle castagne con fonduta di Castelmagno e noci tostate*

*Cappellacci con ossobuco di vitella alla milanese,  
crema allo zafferano e raspa dura di Lodi*

## *Secondi piatti a scelta*

*Filetto di rombo chiodato scottato con puntarelle di catalogna  
acciuoghe di Cetara e broccoli emulsionati*

*Oppure*

*Nobile di vitello cotto a bassa temperatura  
con fonduta di toma piemontese tartufata e carciofi croccanti*

## *Dessert*

*Meringata con cioccolato, crema di marroni, panettone tostato e limone candito*

*quanto sopra € 80.00 escluso caffè e vino e digestivi*