

24 DICEMBRE

... aspettando Babbo Natale VIGILIA DI NATALE

Ostrica - Tempura di verdure - Insalata di baccalà al vapore con arancia - Finocchi e olive nere - Pittule - Lasagnetta di grano saraceno all'astice e carciofi - Capitone in umido - Bruschetta di pandoro con salsa al mascarpone limonato e bacche di bosco

Sala Cinema : Cartoni animati

Arrivo di Babbo Natale vero che consegna i regali dei tuoi bambini (30 euro bev esc)



MASSERIA TERRA DEI PADRI
FINE RESTAURANT & EMOTIONAL RESORT

25 DICEMBRE

PRANZO DI NATALE

Cruditè di cardoncelli, sedano e grana

Passatelli in brodo con sfilacci di gallina

Tortello di zucca su fonduta di bitto e tartufo nero

Carrè d'agnello in crosta d'olive nere, burrata, tortino di patate e salsa al mirto

Flan di gianduia, crema di amarene e gelato alla vaniglia

45 euro cantina inclusa e selezionata dal sommelier



31 DICEMBRE

BENVENUTA FINE DEL MONDO CENONE DI SAN SILVESTRO

Start 21:00

Insalatina croccante con baccalà, tuilles di pane ai 7 cereali e pesto di capperi all'aceto

Gamberi affumicati su grano Burgul epomodirini gialli al pendolo con veli di giuncata

Truciolì di seppia tiepida su insalatina di carciofi, ravanelli e pecorino

Risotto al Franciacorta con ostriche, pesto di rucola e tartare di salmone selvaggio

Calamarata di farro con cozze, scorfano su crema di fagioli tondino

Tournedos di branzino ed astice su patate violette soffici, patè di olive nere leccine e salsa al dragoncello

Cannolo di salame al cioccolato bianco con mousse di riso e zenzero - Cupola di cioccolato con mousse alla vaniglia e frutti rossi - Bruschetta di panettone con crema e mascarpone all'arancia e liquirizia con torrone croccante

01:30 Buffet di panettoni artigianali, frutta secca, cioccolatini, cotechino e lenticchie da tradizione

