SOLIVE
FRANCIACORTA

2026

MENU *di* NATALE

Antipasti

Culaccia e salame [11]

Flan di ricotta, zucca e amaretti con fonduta al Grana Padano [1, 3, 7, 14]

Pane rustico tostato con burro montato al limone e polvere di cappero [1, 7]

Cotechino alla piastra con purè di patate [7, 8, 11]

Mini torta salata con besciamella al taleggio, funghi porcini e riduzione di Curtefranca [1, 3, 6, 7, 9, 11]

Polenta taragna [7, 8]

Primi Piatti

Risotto mantecato alla provola affumicata e composta di mirtilli [7, 8]

Nido di crespella con radicchio stufato al vino rosso, noci e fonduta di taleggio [1, 3, 6, 7, 8, 9, 14]

Secondi Piatti

Roast beef di Magatello in crosta di sale ed erbe aromatiche con salsa allo yogurt greco, senape antica e aneto, servito con patate arrosto [7, 9]

Guancia di maiale brasata al Rosso Cornino servita con polenta rustica [11]

Dessert

Pannacotta al miele Millefiori, biscotto al burro salato e salsa all'arancia [1, 6, 7, 9, 14]

♦

Dalla Nostra Cantina

Curtefranca DOC Rosso e Bianco

con dessert: Franciacorta DOCG Brut e spumante dolce

Acqua e Caffè

85 €

È richiesta la prenotazione e il deposito della caparra.

MENU *di* NATALE

Per info e prenotazioni

mail: **info@solive.it**

tel.: **030 988 4201**

ALLERGENI

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi
6 Soia	7 Latte	8 Sedano	9 Senape	10 Sesamo
11 Solfiti	12 Lupini	13 Molluschi	14 Frutta a guscio	

SOLIVE

FRANCIACORTA