



# Menu delle Feste

**RG**  
**ROSSI & GRASSI**  
SALUMIERI

## Per cominciare

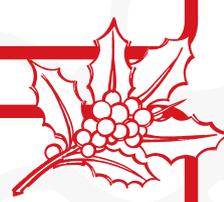
Aragoste al naturale o con maionese  
Torta d'aragosta e/o di scampi  
Scampi e gamberi in salsa rosa  
Foie gras e paté della casa  
Salmone selvaggio Red King  
Salmone affumicato scozzese  
Carpaccio di tonno con carciofi, pomodorini e pinoli  
Carpaccio di pesce spada con fagiolini, filetti d'arancia, olive taggiasche e mandorle tostate  
Salmone all'aneto con songino e salsa rosa  
Prosciuttino tartufato, galantine e marbré  
Petto d'anitra affumicato e non  
Panettone gastronomico  
Vol au vent tanti sapori  
Tartine assortite  
Delizia di mare  
Spumoni e aspic  
Mousse di tonno  
Mousse di salmone  
Capesante da gratinare  
Scampi o gamberi con carciofi, pomodorini e pompelmo rosa  
Millefoglie di pesce spada con mela al curry, yogurt e semi di papavero  
Tortino di polipo e patate con pesto d'olive e fiori di zucca fritti

## I primi

Crespelle al tartufo  
Piccoli cannelloni neri ai broccoletti con sogliola e arancia caramellata  
Crespelline ai carciofi con bacon croccante e uvetta  
Gnocchi alla parigina con burrata, pomodorini e mandorle tostate  
Mini panzerotti di semola alla carrettiera  
Lasagnette verdi con radicchio tardivo e scamorza affumicata  
Composizione di cuscus di farro integrale con geleé di zucca e porcini

## I secondi

Tacchinella arrosto  
Tacchinella farcita alle castagne  
Faraona ripiena arrosto  
Cappone farcito con pistacchi e noci  
Cappone arrosto  
Anitra arrosto  
Anitra all'arancia  
Cosciotto d'agnello farcito ai carciofi  
Petto d'anitra con purè di spinaci, cipolle di Tropea e liquirizia  
Carrè d'agnello con cipollotti glassati, punte d'asparago e tartufo nero  
Petto di faraona in crosta di fichi e prugne con passata di fave e glassa al balsamico  
Prosciuttino affumicato in crosta con salsa di mele (minimo 6/8 persone)  
Rombo al forno con pesto di ceci e carciofo croccante  
Filetto di branzino ai porcini con patate, trevigiana tardiva e olive taggiasche  
Coda di rospo al lardo d'Arnad con lenticchie di Castelluccio  
Storione al vapore con pomodori della riviera e olive taggiasche



## ...e poi

Antipasti, ravioli tanti sapori,  
un'accurata selezione di formaggi nazionali  
e altre golosità

## ...e per Capodanno

Tartine tanti sapori  
Panettone gastronomico  
Vol au vent  
Cotechini e zampone con lenticchie

I nostri prodotti possono contenere traccia di sostanze allergeniche o causa di intolleranza alimentare. (Reg. Ce 1169/11)

**Tutto su prenotazione**