

Locanda

Conte Ghiotto

MENÙ DI

# Natale

73€

## Antipasti

- ✦ Prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi accompagnato da una burrata campana su un letto di pane carasau
- ✦ Spada affumicato, rucola e pomodorini con polpo e patate

## Primi piatti

- ✦ Paccheri con ragù di astice
- ✦ Risotto dello chef preparato e servito con zucca, taleggio e guanciale croccante

## Secondi piatti

- ✦ Tagliata di manzo alla griglia servita con funghi porcini e patate al forno
- ✦ Gamberoni alla griglia accompagnati da una piccola insalata mista

## Dulcis in fundo - Dessert

- ✦ Macedonia di frutta ✦ Panettone con crema di mascarpone ✦ Calice di prosecco della casa
- Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 4 persone, caffè inclusi

✦ Asporto 60,00 € escluso bevande, con ritiro tra le 12.00 e le 12.20 ✦

## Menù Bambini (fino a 8 anni) 40€

- ✦ Prosciutto crudo e burrata campana ✦ Orecchiette con ragù alla bolognese
- ✦ Cotoletta di pollo con patate fritte ✦ Macedonia e panettone ✦ Acqua e 1 bibita

✦ SI PREGA DI PRENOTARE ENTRO IL 18 DICEMBRE ✦

Si richiede arrivo entro le 12.30 per inizio servizio alle ore 12.45

VIA CASCINA DEL SOLE 2 ANGOLO VIA CAVOUR - NOVATE MILANESE  
tel: 02 354 4619 - [www.locandaconteghiotto.it](http://www.locandaconteghiotto.it)

Tutto quanto non indicato compreso bibite, amari e grappe non incluso - Cucina non adatta per celiaci  
Per eventuali richieste particolari e/o per un eventuale menù ridotto contattarci al numero 023544619