



BORGO LANCIANO
RESORT & SPA

Cena Vigilia di Natale

Ore 20.30

Ostrica e Franciacorta di benvenuto

Antipasti

Vellutata di patate, porri, sedano rapa, con
cavolfiori al vapore e mazzancolle dell'Adriatico scottate

Pesce spada, tonno e salmone così serviti:

Carpaccio di pesce spada, pomodori verdi, citronette e pinoli;

Tonno affumicato, insalata iceberg, olio Evo, arancia bio e crumble di pane
Guttiau;

Salmone marinato a secco "Sashimi", valeriana e salsa alla senape

I nostri moscardini in umido, pane e olio

Primi

Lasagnetta gialla con crema allo zafferano locale, formaggio di fossa, parmigiano e spinaci dell'orto

Gnocchetti di patate rosse di Colfiorito al sapore di mare vicino al Borgo

Secondi

Filetto di rombo con ratatouille di verdure, semi di canapa, pane aromatico e crumble di olive

Dolci

Mousse al caffè e anisetta Meletti

Dolci della tradizione

Bevande incluse

Acqua minerale

Vini Bio: vino verdicchio Enricale Doc e Sangiovese Barbarello Igt

Caffè