

*Natale*

*alla Rocca di Oggiona*

*Via per Sobiate Arno 5a*

*Oggiona con Santo Stefano. Va*



*Affettati d'eccellenza*

*Salame di Varzi, lardo di Colonnata, Prosciutto crudo di Castel del Piano  
con gnocco fritto e selezione di mostarde*

*Zuppa di lenticchie con luganega fresca*

*Crostini caldi con funghi porcini*

*Triangolini di pane bianco tostato con paté di carne di vitello*

*Piccola burrata artigianale con confettura di pere Martin-sec*

*Millefoglie di pasta reale con ragù bianco*

*Cappelletti di Valeggio sul Mincio in brodo di carne*

*Tacchinella nostrana ripiena con castagne  
accompagnata da patate allo scalogno*

*Frutta fresca e secca di stagione*

*Panettone artigianale di nostra produzione  
con salsa al mascarpone e pistacchi di Bronte granellati*

*Caffè espresso*

*€ 55.00 acqua, bibite, vino e spumante inclusi*

*Pranzo dalle ore 12.30 - Per INFO e PRENOTAZIONI*

*Scrivere a [info@roccadioggiona.it](mailto:info@roccadioggiona.it) o telefonare al n. [0331735873](tel:0331735873)*