



# SANTO NATALE '24

PRANZO DELLA TRADIZIONE

## INIZIAMO COSI'

*Puntarelle con acciughe della Cantabria*  
*Tempura di baccala, caviale e polenta bianca*  
*Insalata russa della tradizione*  
*Prosciutto crudo San Daniele tagliato al coltello*  
*Tarte tatin di carciofi con agrumi si sicilia*  
*Facaccia con pomodorini ed olive baresane*

## PRIMA PORTATA

*Riso carnaroli con gamberi rossi, funghi porcini e zucca candita*  
*e*  
*Pasta dei preti con brodo di cappone*

## SECONDA PORTATA

*Agnello stracotto all'acqua di rose con carciofi arrosto*

## LA PASTICCERIA

*Panettone milanese con le sue creme*  
*Brownies al caffè, lamponi, seadas e miele*  
*Petit four*

Chef Dario Croci

euro 90,00 cad. ospite  
bevande escluse



CURIO COLLECTION  
by Hilton

Info e prenotazioni: +39 02 241126  
[info@villatorretta.it](mailto:info@villatorretta.it)