



# BORGO LANCIANO

## RESORT & SPA

### PRANZO DI NATALE

Calice di benvenuto

Entree del Borgo

Antipasti

Bocconcini di filetto di vitello con salsa tonnata alla monferrina e germogli di stagione

Battuta di fassona con bufalina, pomodorini confit e cialda di parmigiano

Taglierino di robiolo con miele e composte di frutta

Falda di peperone alla griglia in salsa verde

Primi piatti

Consommé di manzo con cappelletti

Cannelloni ricotta e spinaci gratinati alla zucca e granella di nocciole

Secondi piatti

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con riduzione al rosso Conero e frutti rossi in accompagnamento parmanieu di porri di Cervere e patate marchigiane

Dessert

Crema Caramel

Panettone e pandoro della tradizione e calice di millesimato brut o moscato dolce

Vini

Bianco Enricale, Verdicchio DOC di Matelica BIO - Cantina Paglianeto

Rosso Barbarello, Marche IGT Sangiovese 45% Merlot 35% Lacrima 20% BIO - Cantina Paglianeto