



# Christmas party

TAVERNA  
MILLE MIGLIA



## Christmas party

Mini toast integrale al salmone affumicato, robiola e miele (1,4,7)  
Crostino con burro morbido, alici del Cantabrico e limone (1,4,7)  
Frittura di ortaggi croccanti (1)

Polenta gratinata al gorgonzola e noci (7,13)  
Selezione di salumi della tradizione con confetture  
Lenticchie rosse e cotechino

Carnaroli mantecato ai carciofi, formaggella e infuso di  
zafferano (7,8,10)

Bocconi di panettone e pandoro con crema al mascarpone  
(1,3,7)

### *Beverage:*

Bollicine brut millesimato  
Christmas spritz al mirtillo  
Analcolico ananas e zenzero  
Acqua naturale e gassata

*34 euro per persona*

*Bollicine brut millesimato – 1 bottiglia ogni 6 persone*



## Christmas dinner

### ***Buffet natalizio della taverna:***

Salame nostrano, coppa e pancetta stagionata

Formaggella della Valcamonica con confettura di fichi (7)

Polenta morbida con gorgonzola, noci e pere caramellate (7,13)

Lenticchie rosse e cotechino nostrano

Flan morbido ai porcini, Grana Padano e zafferano (3,7)

Crostino con salmone affumicato, burro salato e crema di avocado (1,4,7)

Verdure croccanti in tempura (1)

### ***Un primo piatto a scelta tra:***

Carnaroli mantecato al Franciacorta brut DOCG e profumo di lime (7,8,10)

Casoncelli di Barbariga al burro e salvia (1,3,7)

Carnaroli mantecato con code di gambero, crescenza e fichi (2,7,8,10)

Chicche di zucca con porcini, crema di zola e noci (1,7,10,13)

### ***Un secondo piatto a scelta tra:***

Manzo all'olio di Rovato con polentina al tartufo (1,4,7,8,10)

Lombata di maialino 70°, riduzione al Curtefranca DOC, porcini e puré di patate (7,10)

Filetto di branzino al forno gratinato alle erbe e limone con verdure croccanti (1,4)

Tiramisù al Moscato e nocciole (1,3,7,13)

Assaggio di panettone artigianale con crema al cioccolato e zabaione (1,3,7,10)

### ***Beverage:***

Vino bianco e rosso in bottiglia della nostra selezione

Acqua naturale e gassata

Caffè

45 euro per persona

TAVERNA  
MILLE MIGLIA



## Condizioni

I presenti menù sono vendibili esclusivamente su prenotazione e il menù scelto deve essere uguale per tutto il gruppo

I menù sono validi per un minimo di 20 persone  
Per gruppi inferiori, proposte ad hoc

Eventuali allergie, intolleranze e/o regimi alimentari speciali andranno comunicati contestualmente alla scelta del menù

Open bar - Intrattenimento - Allestimenti  
*su quotazione*

Policy pagamenti: Alla conferma sarà richiesto un acconto e il saldo 5 giorni prima della data evento; Eventuali extra da saldare a fine evento

## Allergeni

- |                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1. Glutine                          | 8. Sedano           |
| 2. Crostacei                        | 9. Senape           |
| 3. Uova                             | 10. Solfiti         |
| 4. Pesce                            | 11. Sesamo          |
| 5. Arachidi                         | 12. Lupini          |
| 6. Soia                             | 13. Frutta a guscio |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi       |