

Il **pranzo di Natale** inizia alle **ore 13.00** con un aperitivo di accoglienza che, tempo permettendo, si svolgerà in giardino e continuerà poi nelle sale interne per gustare i piatti della tradizione.

Accoglienza

Aperitivo, alcoolico e analcoolico, con il nostro Sciroppo di Rose "Le Rose del Castello"

Focaccia alle olive

"La Piscelandrea d'a Bacicadda" (Pizza tipica di Oneglia)

Pane di Triora con Bruss

Bocconcini di pasta sfoglia con patè di olive

Antipasti

Misticanza di cicorie e pecorino Romano

Tortello di Nonna Angiolina

(Torta di bietole selvatiche e salsiccia in sfoglia all'olio cotta in padella)

Crema di ceci con Baccalà

Primi

Gnocchi di patate alla crema delicata di porri

Brodo di carni miste con polpettine di vitello e pasta all'uovo tagliata al coltello.

Secondi

Roastbeef

Cima alla genovese con salsa verde

Bocconcini di patate al rosmarino

Dolci

Panettone di Borgomaro

Dolci della nostra tradizione familiare

'Biancodolce' di Nonna Mariangela

Spumante del Ponente Ligure

Costo **50,00€ a persona**.

Aperitivo e vino da dessert inclusi.

Vini da pasto, bevande, caffè e liquori esclusi.

Utilizziamo *farine biologiche* di vari tipi e facciamo tutti gli impasti a *mano*.

Verdure, olio e Sciroppo di Rose provengono dalle *nostre coltivazioni*.

Parcheggio interno.

Assenza di barriere architettoniche.