



LA PLANCIA

MILANO

menu natale 2011

per iniziare

*Prosciutto crudo di Parma e salame nostrano.
Voulevant di patè foie gras.
Code di gamberi al vapore con avocado in salsa cocktail.
Piovretta tiepida con patate, songino e pompelmo rosa.
Mousse di salmone selvaggio affumicato in cestino.*

primi piatti /

*Ravioloni ripieni con purea di patate in vellutata di pomodoro e parmigiano.
Risotto con code di scampi in salsa all'arancio e champagne.*

secondi piatti

*Agnello sardo arrosto con patate al forno al rosmarino.
Gamberoni imperiali alla griglia con insalatina di campo.*

dessert

*Composta di frutta esotica.
Panettone artigianale con crema al mascarpone.*

vini, bevande e amari

*Pinot Grigio del Friuli cantine Cormons Doc.
Cabernet Sauvignon cantine Cormons Doc.
Spumante Muller Thurgau Brut Cuvee Speciale Cavit.*

Acque minerali, caffè e amazzacaffè.

70,00 €

*La tradizionale cucina e l'atmosfera
che La Plancia offre ai suoi clienti dal 1970.*