

# Caffè dell'Oro

25

DICEMBRE

## • BRUNCH DI NATALE •

### APERITIVO

Con bollicine italiane

### L'ANGOLO DEL PANE

Filoni, focacce, uva e noci, pugliese, piccoli panini, grissini aromatizzati

### INSALATE D'INVERNO

Insalata russa, insalata di pollo, insalata di polpo, ortaggi grigliati e marinati, insalata di quinoa

### IL PESCATO

Salmone affumicato con salsa alla senape dolce, salmone alle erbe e confettura di pera, aringa in saor con patate all'erba cipollina, ostriche, crudo di mare e sushi

### L'ANGOLO TOSCANO

La nostra battuta al coltello da condire in maniera classica, patè di fegatini, toscano su crostini, un lardo pestato ed aromatizzato, salumi al tagliere

### L'ANGOLO DEL FORMAGGIO

Carosello di formaggi freschi e stagionati della penisola, mostarde e confetture, burrata, nodini

### PRIMI PIATTI D'INVERNO

Tortellini in brodo oppure con tartufo, parmigiano e castagne  
Risotto alla barbabietola e caprino

### UN SECONDO

Salmone in crosta di olive su spuma di patate e limone

### SEGUE

Cotechino, lenticchie e mostarda di Cremona

### DOLCI

Pralineria al cioccolato, frutta esotica, l'angolo delle torte classiche, l'angolo delle torte moderne, il tiramisù toscano, biscotteria e pralineria, Panettone e dolci della tradizione (frutta secca, clementine, uva, pane forte, fichi secchi)

80€ Menu / 40€ bambini

# Caffè dell'Oro

## • CHRISTMAS BRUNCH •

### APERITIF

With Italian sparkling white wine

### BREAD CORNER

Loaf, focacce, grape e walnut, pugliese, small buns, breadsticks

### WINTER SALADS

Russian salad, chicken salad, octopus salad, grilled and marinated vegetables, quinoa salad

### FISH

Smoked salmon with sweet mustard sauce, herb salmon with pear jam, herring with potatoes and chives, oysters, raw seafood, sushi

### TUSCAN CORNER

Classic hand-cut beef tartar, Tuscan liver pate crostini, herb seasoned lard, traditional cold cuts

### CHEESE CORNER

Italian fresh and aged cheese carousel, mustards and jams, burrata cheese and mini mozzarella

### PASTA & RICE

Tortellini in broth or truffle, parmesan and chestnuts  
Beetroot and goat cheese risotto

### MAIN

Olive crusted salmon on potato and lemon froth

### A TRADITION

Pork sausage (Cotechino), lentils and Cremona mustard

### SWEETS

Chocolates, exotic fruit, classic cake corner, modern cake corner, Tuscan Tiramisù, cookies and pralines, typical panettone cake and traditional sweets (dry fruits, clementine, grapes, pan forte, dry figs)

80€ Menu / 40€ children