Osteria al Casale

Natale 2026

Prosciutto di Parma 24 mesi, Coppa piacentina e Salame nostrano

Crostino con paté d'anatra e burro di baviera 01 02

Crostino con petto d'oca affumicato, miele di acacia, senape antica e fichi

Gamberone Langostinos con insalata russa

Pasta imperiale in brodo di cappone nostrano 02 14

Risotto carnaroli con Funghi porcini con crema di parmigiano reggiano 02

Tortino di tris di pesce di lago (Salmerino, Trota salmonata e Coregone)
con crema allo zafferano di Pozzolengo e porri fritti

Sorbetto al limone

Fesa di manzo di razza Aubrac con porcini e salsa all'olio del Garda

---

Panettone della tradizione con crema al mascarpone 01 02 04 08 13

€65 per persona, alcolici e bibite non sono inclusi nel prezzo
Si richiede una caparra di €10 per persona entro 15 giorni dall'evento
La caparra non verrà rimborsata in caso di modifiche alla prenotazione dopo il 10 Dicembre
Bambini da 0/2 anni gratis da 3/10 anni €45

ALLERGENI (01) Glutine (02) Latticini (03) Pesce (04) Lupini (05) Sedano (06) Senape (07) Anidride solforosa, solfiti

(08) Arachidi (09) Crostacei (10) Molluschi (11) Sesamo (12) Soia (13) Frutta a guscio (14) Uova (15) Surgelato all'origine