

Fontanellato, 09 Novembre 2005

Gentili Signori,

Con l'avvicinarsi delle Festività Natalizie, il ristorante Tre Pozzi Vi propone menù speciali per festeggiare al meglio con i Vostri collaboratori.

A Vostra disposizione ampie sale, fino a 200 persone, e collaborazione per organizzare una serata da ricordare.

Ringraziando per la cortese attenzione, restiamo a Vs. completa disposizione per qualsiasi necessità.

Con i migliori saluti,

Ristorante Tre Pozzi  
Ilaria

*Menù*



*Prosciutto di Parma da noi stagionato , Culaccia di nostra produzione, Strolghino  
con  
torta fritta  
Fagottino ai carciofi in salsa al Parmigiano Reggiano*



*Risotto mantecato ai porri e taleggio con tartufo nero di Norcia  
Girasoli ai carciofi con provola affumicata*



*Carrè di vitello lardellato alle erbe aromatiche  
con  
patate château  
e  
zucchine alla Parmigiana*



*Demi-Froid al croccante in salsa al cioccolato caldo*



*Caffè*

*Vini: Malvasia Tre Pozzi  
Lambrusco Tre Pozzi*

*€. 23,00*

*Menù*



*Carpaccio di salmone al pepe rosa con crostini dorati  
Santè di quaglie all' aceto balsamico in letto di misticanza*



*Trofie con gamberi e carciofi  
Risotto con radicchio trevigiano e speck*



*Filettino di branzino con patate e olive  
Controfiletto di manzo in crosta di senape ed erbe aromatiche  
con patate fondenti al sugo di carne  
e  
spinaci con uvetta e pinoli*



*Mousse di torrone in salsa inglese*



*Caffè*

*Vini: Ortrugo dei colli piacentini  
Gutturnio dei colli piacentini*

€. 28,00

*Menù*



*Strudel di verdure in crema di pecorino e caprino*  
*Carpaccio tiepido di tonno rosa all'olio extravergine d'oliva e limone*



*Maltagliati al ragù d'anatra e pistacchi*  
*Risotto mantecato con gamberi e rucola*



*Trancio di storione con cipolle rosse di Tropea in agrodolce*  
*Filettino di maiale in crosta di patè di radicchio in salsa tartufata*  
*con patate al rosmarino*  
*e*  
*finocchi alla Parmigiana*



*Bonnet al cioccolato con zabaione caldo*



*Caffè*

*Vini: Vernaccia di San Geminiano*  
*Rosso di Toscana "Virgulto"*

€. 33,00