LOCANDA COPPELLE

Bruschetta cicoria ripassata e salsiccia | **Bruschetta with Sauteed Chicory and Italian Sausage**

Pane di grano duro, cicoria, salsiccia di maiale, aglio, peperoncino, olio d'oliva. Durum wheat bread, chicory greens, pork sausage, garlic, chili pepper, olive oil. **Allergens:** 1, 12

Bufala prosciutto e Pappacella napoletana

Buffalo Mozzarella, Cured Ham, and Neapolitan Pappacella Pepper

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, peperoni Pappacella napoletana, aceto, olio d'oliva. Buffalo mozzarella, cured ham, Neapolitan Pappacella sweet peppers, vinegar, olive oil. **Allergens:** 7, 12

Insalata di pollo sedano noci pecan e maionese leggera allo yogurt

Chicken Salad with Celery, Pecans, and Light Yogurt Mayonnaise

Petto di pollo, sedano, noci pecan, yogurt, maionese, limone. Chicken breast, celery, pecan nuts, yogurt, mayonnaise, lemon juice. **Allergens:** 3, 7, 8, 9

Gnocchi alla romana con salsa di provolone del monaco e tartufo

Roman-Style Semolina Gnocchi with Provolone del Monaco Sauce and Truffle

Semolino, latte, burro, tuorlo d'uovo, formaggio Provolone del Monaco, tartufo. Semolina flour, milk, butter, egg yolk, Provolone del Monaco cheese, truffle. **Allergens:** 1, 3, 7

Carrè di vitella in salsa con tortino di patate al rosmarino

Veal Rack in Gravy Sauce with Rosemary Potato Patty

Carrè di vitella, patate, rosmarino, aglio, olio extravergine d'oliva, burro, fondo di cottura/vino bianco, sale, pepe. Veal rack, potatoes, rosemary, garlic, extra virgin olive oil, butter, pan sauce/white wine, salt, pepper. Allergens 7, 12 Sulphites / Anidride solforosa e solfiti (presenti nel vino/fondo per la salsa)

Sfoglie di panettone servito con ricotta montata e salsa di cioccolato

Panettone Crisps Served with Whipped Ricotta and Chocolate Sauce

Panettone, ricotta vaccina, cioccolato fondente, zucchero. Panettone (wheat flour, eggs, butter, raisins/candied fruit), whipped ricotta, dark chocolate, sugar. **Allergens:** 1, 3, 7, 8

€ 70 a persona / person

Menu Natale 25 dicembre