

RISTORANTE CUTINO
Via Valdemone, 41

Tel. 0919826134
www.cutino.it

PRANZO DI NATALE 50 €
MENU "NOËL BLANC"

LA ZUPPETTA GRATINATA
Zuppa di farro aromatizzata con olio alle erbe aromatiche e crostino gratinato al formaggio

*****

FLAN DI VERDURE E TARTUFO
Flan di zucca e asparagi su fonduta di parmigiano servito con confettura di scalogno Francese e scaglietta di tartufo estivo

*****

TRIANGOLI DI PASTA RIPIENA
Ravioli di farina biologica Kamut fatti in casa ripieni di funghi porcini e rucola saltati al burro, serviti su ragù di coniglio

*****

FILETTO DI CERVO
Filetto di cervo grigliato con salsa di susine vino rosso e miele aromatizzata all' anice stellato, servito con asparagi gratinati al caciocavallo fresco

*****

PANETTONCINO FARCITO
Panettone Fiasconaro farcito con parfait al pistacchio servito con composta di pere e salsa al fondente

VINO

Rosso di Montalcino '10, Castello Romitorio



RISTORANTE CUTINO
Via Valdemone, 41

Tel. 0919826134
www.cutino.it

CENONE DI "SAN SILVESTRO" 60 €

PER COMINCIARE...
Ostrica fin de claire & Saint Germain Firriato

*****

TARTARE DEI TRE MARI
Tris di tartare composto da:

tonno pinna gialla dell'atlantico agli agrumi di Sicilia
salmone Irlandese e avocado
crostacei dei nostri mari, erba cipollina e pepe rosa

*****

TORTELLI ALLA CAPASANTA
Tortelli di farina biologica Kamut di nostra produzione ripieni di capesante, basilico e noci, serviti su una purea di sedano rapa

*****

BACCALÀ BARDATO
Filetto di baccalà bardato con verza
Servito su una trifola di chiodini

*****

ZUPPETTA DI LENTICCHIE DEL BUON AUSPICIO

*****

DELIZIA DI GIANDUJA
Mousse di gianduja con biscotto ai pepi e amaretto servito con salsa di nocciola

VINO

Bianco Maggiore – Grillo (Bio) '12, Agricola Rallo



RISTORANTE CUTINO
Via Valdemone, 41

Tel. 0919826134
www.cutino.it

PRANZO DI CAPODANNO 50 €
MENU "DUEMILAQUATTORDICI"

TARTARE DEI TRE MARI
Tris di tartare composto da:

tonno pinna gialla dell'atlantico agli agrumi di Sicilia
salmone Irlandese e avocado
crostacei dei nostri mari, erba cipollina e pepe rosa

*****

TORTELLI ALLA CAPASANTA
Tortelli di farina biologica Kamut fatti in casa ripieni di capesante, basilico e noci
serviti su una purea di sedano rapa

*****

BACCALÀ BARDATO
Filetto di baccalà bardato con verza
Servito su una trifola di chiodini

*****

PANETTONCINO FARCITO
Panettone Fiasconaro farcito con parfait al pistacchio servito
con composta di pere e salsa al fondente

VINO

Bianco Maggiore – Grillo (Bio) '12, Agricola Rallo