



# Pranzo di Natale d'asporto il Dongione ristorante

075856567 - [www.ildongione.it](http://www.ildongione.it)

*i consigli dello Chef*

## Antipasto misto

Selezione di salumi: capocollo, salame e lombetto  
Pecorino stagionato con conserva "Lavecchia"

*servire a temperatura ambiente*

Frittatina con provolone e crema di porcini  
Bruschetta con scamorza e salsiccia  
Bruschetta verza, provola e zucca  
Torta di sfoglia con ricotta di bufala e spinaci

*forno ventilato a 200° per 2 minuti*

## Primi

Lasagnetta con ragù bianco di Chianina  
e pomodorini confit

*forno ventilato a 200° per 2 minuti*

Cappelletti in brodo di cappone nostrano

*in pentola per 4 minuti*

## Secondo

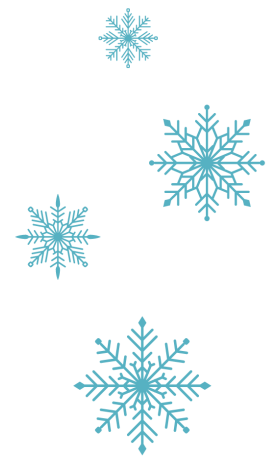
Prosciutto di cinta senese al forno con patate arrosto  
sformatino di carciofi

*forno ventilato a 200° per 2 minuti*

## Dolce

Un goloso tiramisù...  
con crema di mascarpone, pan caffè, nocciole tostate e  
caramello ai fichi

*servire freddo da frigorifero*



**40€** persona



conserven "Lavecchia"  
la nostra produzione artigianale di conserve e sott'oli



"Il paniere del Dongione"  
le selezioni di prodotti locali



lo stesso menù è disponibile anche senza glutine



per intolleranze, allergie o particolari esigenze  
alimentari è gradita una comunicazione anticipata



**Buone Feste  
da tutto lo Staff**