

Il **pranzo di Natale** inizia alle **ore 13.00** con un aperitivo di accoglienza che, tempo permettendo, si svolgerà in giardino e continuerà poi nelle sale interne per gustare i piatti della tradizione.

---

### **Accoglienza**

Aperitivo, alcoolico e analcoolico, con il nostro Sciroppo di Rose "Le Rose del Castello"  
Focaccia alle olive  
"La Piscelandrea d'a Bacicadda" (Pizza tipica di Oneglia)  
Pane di Triora con Bruss  
Bocconcini di pasta sfoglia con patè di olive

### **Antipasti**

Misticanza di cicorie e pecorino Romano  
Tortello di Nonna Angiolina  
(Torta di bietole selvatiche e salsiccia in sfoglia all'olio cotta in padella)  
Crema di ceci con Baccalà

### **Primi**

Gnocchi di patate alla crema delicata di porri  
Brodo di carni miste con polpettine di vitello e pasta all'uovo tagliata al coltello.

### **Secondi**

Roastbeef  
Cima alla genovese con salsa verde  
Bocconcini di patate al rosmarino

### **Dolci**

Panettone di Borgomaro  
Dolci della nostra tradizione familiare  
'Biancodolce' di Nonna Mariangela  
Spumante del Ponente Ligure

Costo **50,00€ a persona**.

Aperitivo e vino da dessert inclusi.

Vini da pasto, bevande, caffè e liquori esclusi.

---

Utilizziamo *farine biologiche* di vari tipi e facciamo tutti gli impasti a *mano*.  
Verdure, olio e Sciroppo di Rose provengono dalle *nostre coltivazioni*.  
Parcheggio interno.  
Assenza di barriere architettoniche.