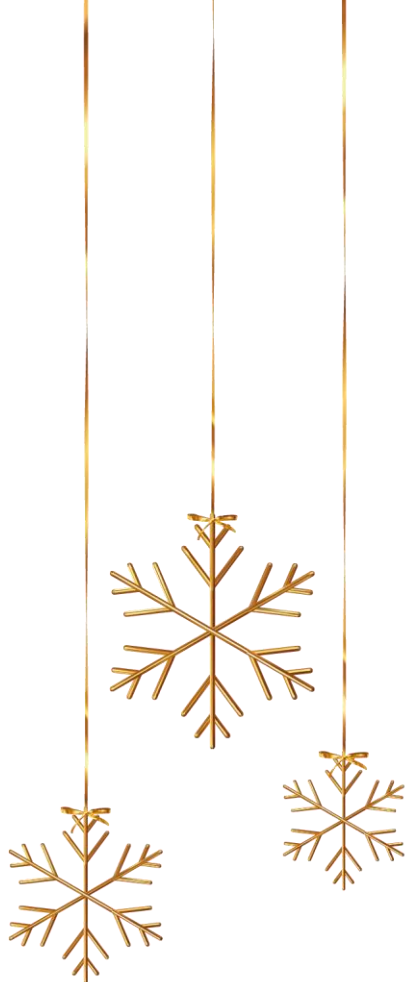


il Fauno
by 
Ivano Ricchebena chef

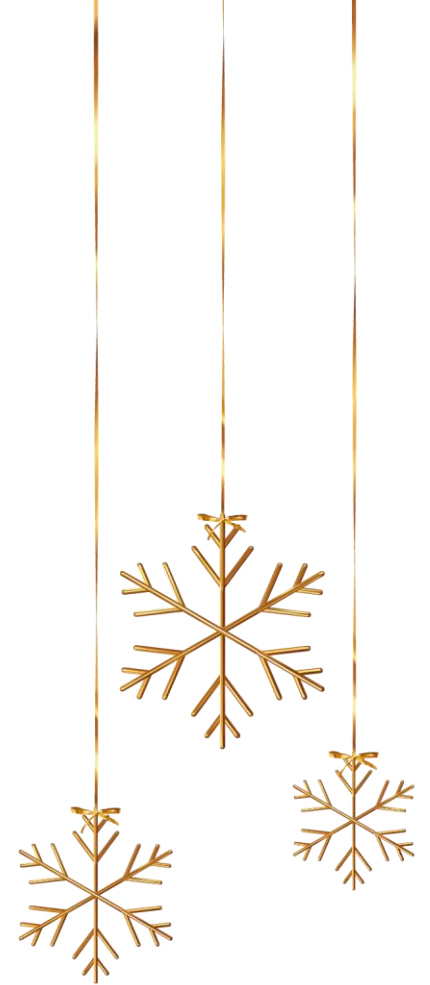
Proposte di Natale 2022



Gli Auguri

Bollicine Borgo Fulvia
Succo d'arancia
Acqua minerale naturale e frizzante

Focaccia
Biscotteria artigianale
Panettone del Fauno servito con zabaione e salsa cioccolato
Marshmallow



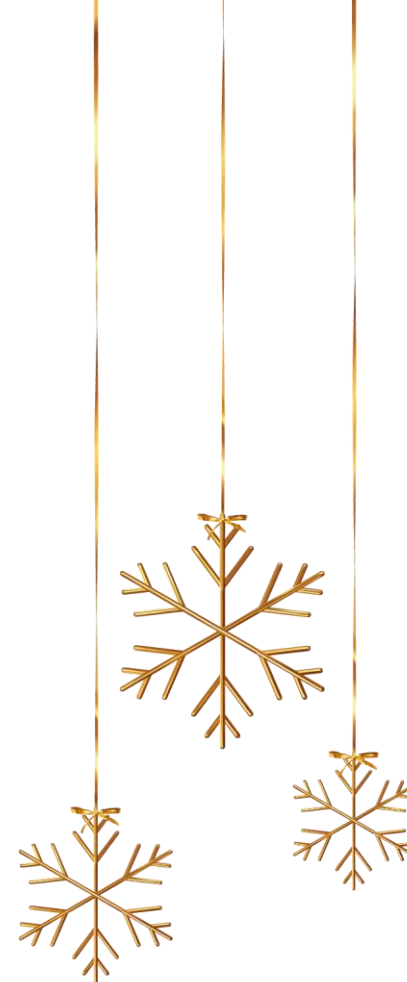
Aperitivo

Bollicine Borgo Fulvia
Succo d'arancia
Acqua minerale naturale e frizzante

Focaccia
Cuculli
Baccalà mantecato
Gnocchetti di patate fritti all'amatriciana
Caponata
Frittelle alle erbe aromatiche

Assaggio di panettone de Il Fauno

Aperitivo in piedi



Aperitivo Gourmet

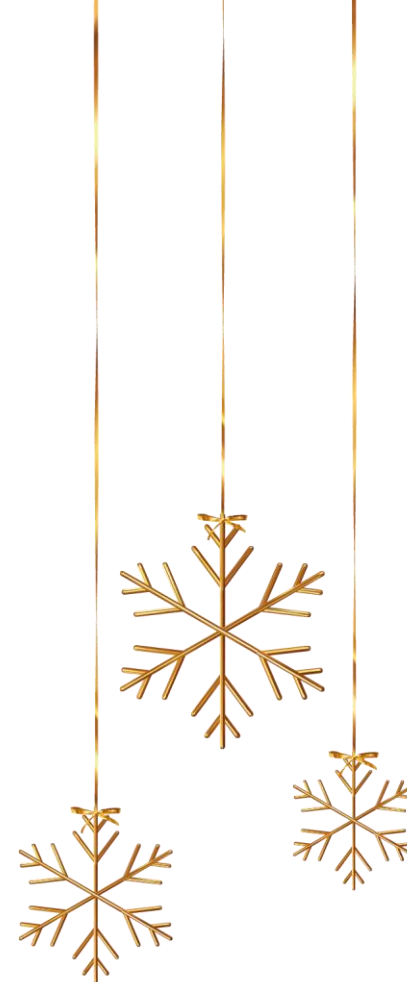
Bollicine Borgo Fulvia
Succo d'arancia
Acqua minerale naturale e frizzante

Focaccia
Frittelle alle erbe aromatiche
Arancino di riso allo zafferano
Vitello e salsa bbq
Polpo rosticcato, crema di focaccia e composta alle cipolle
Tocco alla genovese
Crocchette di baccalà su coulis di pomodoro

Primo piatto
Risotto zafferano e croccante di luganega

Assaggio di panettone de Il Fauno

Aperitivo in piedi



Cena Placée della Tradizione

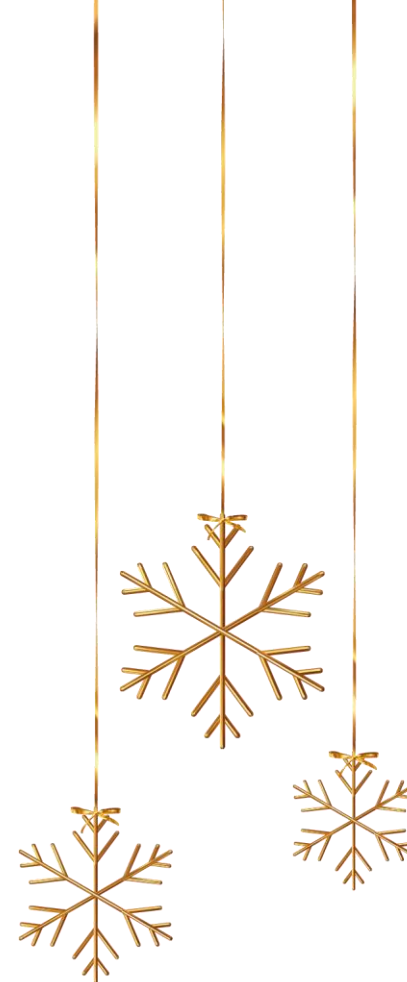
Aperitivo di benvenuto
con bollicine e i finger di Chef Cristina Orilia

Primo piatto:
Casoncelli della tradizione

Secondo:
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, patate arrosto ed il suo fondo

Dolce:
Millefoglie allo zabaione
Panettone de Il Fauno

Vino rosso e bianco della nostra selezione (1bott ogni 3persone)
Caffè



Cena Placée di Mare

Aperitivo di benvenuto
con bollicine e i finger di Chef Cristina Orilia

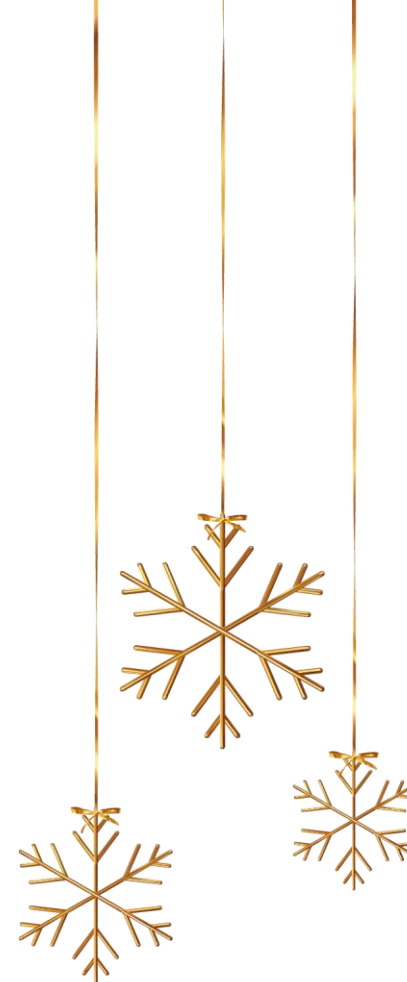
Antipasto:
Tartare di ricciola, insalatina di finocchi arance

Primo piatto:
Risotto ai crostacei profumato al lime

Secondo:
Trancio di pescato, verdure di stagione e fondo di mare

Dolce:
Mousse ai tre cioccolati
Panettone de Il Fauno

Vino rosso e bianco della nostra selezione (1bott ogni 3persone)
Caffè



Condizioni

Possibilità di intrattenimento musicale su prenotazione

Negli aperitivi viene servita una bottiglia di bollicine ogni 5 persone.

Nelle cene viene servita una bottiglia di vino ogni 3 persone.

Disponibilità di proposte alternative senza glutine e vegetariane

Per info e prenotazioni:
388 451 4362 – info@ilfauno.it

