



S. NATALE
2025

MENU PESCE



ANTIPASTI

La capasanta glassata al burro all'arancio di Sicilia

Gambero imperiale avvolto in guanciaie servito
con glassa di balsamico

Carpaccio di tonno rosso servito
con crema tonnata ai fiori di capperi di Pantelleria

PRIMI

Risotto carnaroli Salera 24 mesi mantecato allo champagne
con tartare di scampi e lime

Ravioli artigianali con ricotta e baccalà serviti
con coulis di zucchine e pomodoro confit

SECONDO

Calamaro ripieno su salsa al peperone e uova di lompo

DOLCE

Panettone e pandoro artigianale
con crema di mascarpone e gocce di cioccolato

CAFFÈ

95,00€ A PERSONA



MENU CARNE



ANTIPASTI

Tartare di fassona con salse di accompagnamento

Patè di fegatini con mostarda di cipolle rosse

Terrina di coniglio su letto di valeriana
con chicchi di melograno

PRIMI

Risotto carnaroli Salera 24 mesi mantecato alla crema di spinaci
con fonduta di castelmagno

Ravioli artigianali ripieni allo jamón su ristretto di vitello
e verdure julienne

SECONDO

Aletta di vitello a lunga cottura su galletta di patate e porri
con verdure all'agro

DOLCE

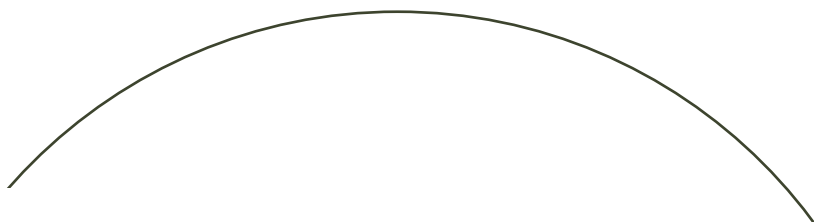
Panettone e pandoro artigianale
con crema di mascarpone e gocce di cioccolato

CAFFÈ

95,00€ A PERSONA



MENU VEGETARIANO



ANTIPASTI

Mini flan ai tre colori accompagnato da fondutina di taleggio

Petali di indivia croccanti
con mousse di formaggini freschi di Montevecchia, rapanello e cerfoglio

Polpetta di zucca patate e mandorle
con salsa al peperone

PRIMI

Risotto carnaroli Salera 24 mesi mantecato
alla crema di castagne e rosmarino

Ravioli artigianali ripieni di ricotta di pecora e spinaci
su salsa allo zafferano

SECONDO

Rollè di ceci con patate e nocciole

DOLCE

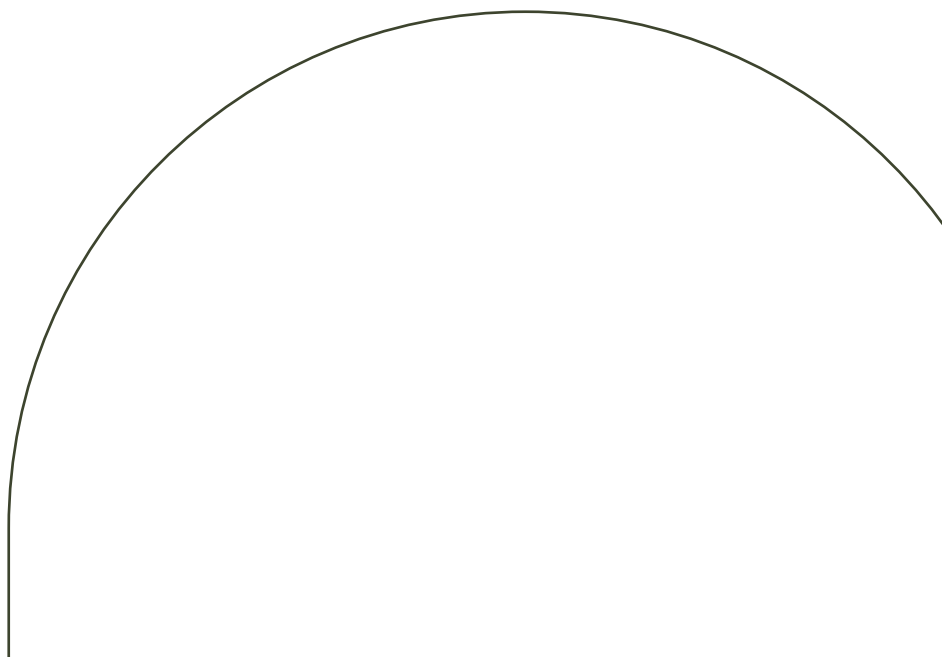
Panettone e pandoro artigianale
con crema di mascarpone e gocce di cioccolato

CAFFÈ

95,00€ A PERSONA



MENU BAMBINI



ANTIPASTI

Salumi misti

PRIMI

Lasagnetta alla bolognese

SECONDO

Cotoletta di pollo con patate rustiche al forno

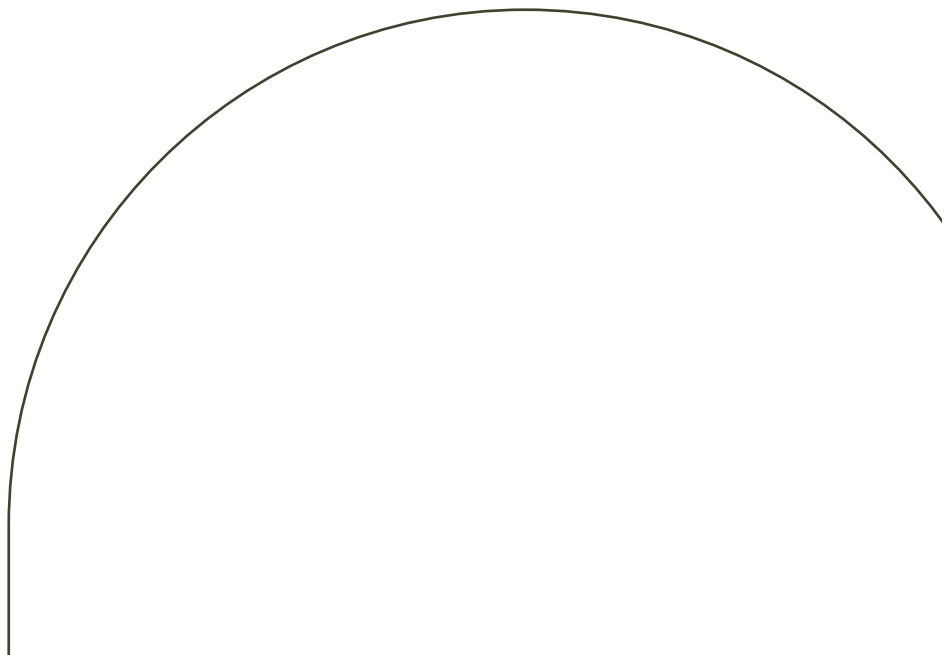
DOLCE

Panettone e pandoro artigianale
con crema di mascarpone e gocce di cioccolato

45,00€ A PERSONA



BEVANDE



Lauretana naturale e frizzante

Traminer aromatico Colli Orientali del Friuli Az. Agricola Valle DOP

Refosco del Peduncolo Rosso Grave del Friuli Az. Agricola Valle DOC

Blanc de Blancs Villa Sandi

Moscato d'Asti

PER PRENOTAZIONI

50% di caparra alla conferma

Telefono/Whatsapp +39 349 1761330



ULBÈS

@ristoranteulbes

Ulbes.it