

25 Dicembre 2013



Menù di Natale

Il nostro sfizioso benvenuto

Mousse al Grana padano con pera williams al timo e gocce di aceto balsamico,
abbinata a Prosecco Extra Dry Millesimato 2012 Paladin

Ammainate le vele, si parte dal mare!

Insalata di fiocchi di baccalà con fagioli cannellini e *julienne* di pinzimonio agrodolce

Calamaro ripieno con brunoise di verdure e code di gambero
su polentina al riso nero di Venere

Terra all'orizzonte!

Panettoncino salato ai pomodorini canditi e rosmarino con mousse di formaggio fresco

Insalatina di cappone arrosto con radicchio Tardivo di Treviso,
valerianella, noci e mirtilli rossi

Un goloso bis di primi a base di estro e tradizione...

Crespellina nera, ripiena di ricotta fresca, brunoise di zucchine
e salmone leggermente affumicato, su *coulis* speziato di pomodoro

Risotto con topinambur trifolato e *Strachitunt* della Val taeggio

Può sembrare un dolce, ma non lo è

Millefoglie di pesce spada e melanzane cotte al forno con burro di capperi e pomodoro fresco

Direttamente dalla gelateria Simagourmet..

Sorbetto fatto in casa al Moscato d'Asti e pesca bianca con foglioline di rosmarino

Si siamo quasi alla fine, è ora di sbottonare la camicia...

Tagliata di petto d'anatra scottato in padella e cotto sottovuoto
accompagnato da *mash* di patate dolci e cipolla rossa di Tropea al forno

Per finire in dolcezza... e passione!

Mousse al frutto della passione in cestino croccante alle mandorle
con *coulis* ai lamponi e "neve" di cioccolato bianco

Acqua, Caffè, panettone e pandoro artigianali

Salbanello igt - PALADIN Pralis I.g.t. - PALADIN
Spumanti Brut - CASA COLLER Moscato Bianco - VILLA ERICA

Il prezzo per persona è di 60€ bevande incluse