

25 Dicembre 2010



## MENU' DI NATALE

Aperitivo di Benvenuto

---

Tartare di Pesce Spada  
all'Arancia e Aneto con Crostone di Panbrioche

Capesante e Code di Gamberi Gratinati  
con Corona di Pura di Patate

---

Sformatino ai Carciofi d'Albenga  
con Crema di Pecorino Toscano

Magatello al Pepe Nero Affumicato  
con Vinaigrette all'Aceto di Lamponi su Radicchio Tardivo Trevisano

---

Crespellina con Punte d'Asparagi e Rana Pescatrice

Risottino Carnaroli con Guanciaffumicato  
e Castagne, Mantecato con Stracchino del Monte Bronzone

---

Filetto di Orata con Panatura Leggera di Focchi di Patate e Mais,  
con Coulis di Pomodoro Fresco e Maggiorana

Verdurine Croccanti

---

Sorbetto Al Limone

---

Guancetta di Manzo Stracotta al Novello e Mirtilli con Polenta

---

Semifreddo alla Nocciola  
con Salsa Gianduja e Frollini Artigianali

*Acqua, Caffè, Panettone  
Salbanello Igt – Paladin, Insolia – Nobili di Trinacria  
Spumante Dolce e Secco*

**Il prezzo del menù è di 55€ a persona bevande incluse**