



## Menù di Natale

Aperitivo di benvenuto con sfiziosità e prosecco millesimato Paladin 2011



Polpo in guazzetto con polentina bergamasca e polvere di olive taggiasche

Gamberone rosso argentino “al sale” su crema leggera di topinambur

Veli di lonzino stagionato “in casa”, indivia scarola spadellata  
con uvetta sultanina e noci nel cestino di pasta Fillo e fonduta leggera di formaggio Salva



Crepe di grano saraceno con carciofini d’Albenga, ricotta affumicata e bisque di crostacei

Riso vialone nano “*az. Agricola Salera*” con funghi porcini,  
zucca bruciata, formagella della Val Cavallina e burro alle erbe



Fiore di rombo, triglietta e salmone “nel sacco”  
con caponata di verdure invernali



Sorbetto al limone e moscato d’Asti



Fagottino di roast-beef farcito con radicchio tardivo e pecorino toscano  
con riduzione di aceto balsamico  
Patate schiacciate al timo



Brownies al cioccolato fondente  
con panna semimontata alla menta e macedonia di fragole fresche

Acqua, Caffè  
Salbanello igt PALADIN - Bianco delle Venezie igt “Pralis”  
Spumanti: Brut CASA COLLER - Moscato VILLA ERICA

**Il prezzo per persona è di 58€ bevande incluse**