

25 Dicembre 2014



# Menù di Natale

Il nostro sfizioso benvenuto

Hummus di ceci alla barbabietola e spinaci con gocce di yogurt greco e grissino al sesamo abbinato a Prosecco Tondo Paladin

Ammainate le vele, si parte dal mare!

Polpo alla galiziana con patate alla paprika affumicata ed emulsione di sedano verde

Ceviche di pesce spada al lime e pepe di Sichuan con insalatina di songino, avocado e cipolla rossa di Tropea glassata

Terra all'orizzonte!

Sfoglia al parmigiano con cuore morbido ai funghi porcini

Carpaccio di magatello stagionato da noi servito con radicchio rosso di Treviso e noci

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

Cannelloni di pasta fresca al nero con ricotta e carciofi d'Albenga, bisque di crostacei e gamberi

Riso Vialone Nano "Az. Agricola Salera" con bacon, castagne e Stracchino del Monte Bronzone

Dai mari freddi della Norvegia...

Cubo di salmone leggermente affumicato con spaghetti di verdure croccanti e burro montato alle erbe

Direttamente dalla gelateria Simagourmet..

Sorbetto fatto in casa ai limoni di Sicilia non trattati e zenzero

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

Coppa di maialino cotta a bassa temperatura con salsa soubise alla liquirizia accompagnata da carote al kummel e mash di patate

Per finire in dolcezza...

Mousse al mandarino con terra di cacao amaro, meringhette alla menta, mandorle e mandarini caramellati

**60€ A PERSONA**

Acqua, Caffè, Panettone artigianale  
Salbanello igt - PALADIN Pralis I.g.t. - PALADIN  
Spumanti Brut - CASA COLLER Moscato Bianco - VILLA ERICA