



25 DICEMBRE 2016

# MENÙ DI NATALE



## ...D'ASPORTO

Calamaretti ripieni accompagnati da insalatina di lenticchie all'aceto di Jerez,  
code di gamberi al profumo d'arancia, tentacolo di polpo alla maggiorana,  
radicchio tardivo e maionese al sedano verde



Morbido e croccante di verza e patate con confit tiepido di cappone,  
fonduta di parmigiano e gocce d'aceto balsamico riserva



Fagottino al nero di seppia ripieno di baccalà mantecato e carciofi d'Albenga  
servito su crema di zucca profumata al timo



Cubo di salmone marinato e leggermente affumicato su purea di pastinaca,  
cime di broccolo romano arrosto e pesto di pomodorini secchi



Tagliata di filetto di maiale Dané rosata  
con demiglance alle castagne e vino novello "Saltafoss"  
accompagnata da mash di patata e funghi porcini

30 EURO A PERSONA

