



Menù Di Natale 2017 ...D'asporto

Salmone marinato al profumo d'arancia con insalatina di spinacini e daikon,
onion flakes, crema di avocado e "caviare" di aceto di lamponi

Moscardini in guazzetto su crostone di polenta di mais bianco e polvere di olive taggiasche



Panettoncino a lievitazione naturale con pomodorini secchi e melanzane, accompagnato da Bresaola orobica,
mousse di creamcheese e insalata di radicchio tardivo con gocce di aceto balsamico riserva



Fagottino alla farina di castagne ripieno di ricotta, scalogno glassato e timo
accompagnato da funghetti pioppini arrosto

Gnocco di zucca alla romana gratinato con formaggio Branzi



Salmerino alpino leggermente affumicato su passatina di sedano rapa,
accompagnato da zucca, patata dolce e cipolla rossa di Tropea arrostiti



Coscia d'anatra "confit" laccata al miele e timo accompagnata da mash di patate e carote

32 EURO A PERSONA

