

25 Dicembre 2018



Menù di Natale



Medaglione di Rana pescatrice in gabbia di bacon,
insalatina di lenticchie e gocce di panna acida

Salmone affumicato "in casa" su macco di sedano rapa
con insalata di spinaci novelli e onion flakes



Insalata di cappone con indivia belga e mele
accompagnata da Muffin salato alla zucca e noci, salsa bernese



Crespella al farro ripiena di carciofi d'Albenga e cream-cheese
servita con bisque e code di gambero al profumo di lime

Strozzapreti con ragù bianco d'agnello profumato al mirto



"Cotoletta" di pesce spada in crosta di pane Panko e olive liguri,
crema di cavolfiore, zucca bruciacciata ed emulsione alle erbe



Guancetta di manzo alla soia cotta a bassa temperatura
su patata bianca schiacciata allo scalogno glassato

32 Euro a persona

