

25 Dicembre 2018



Menù di Natale



Aperitivo di benvenuto

con Prosecco millesimato Paladin e finger food assortiti



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

Salmonc 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

Riso vialone nano novello mantecato con topinambur, finito
con fonduta di Stracchino all'Antica (presidio Slowfood) e funghi porcini arrostiti



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

Sorbetto artigianale "Mojito"

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



Mousse ai pistacchi di Bronte su mattonella al cioccolato fondente,
macedonia di pere e salsa alle arance di Sicilia

Vini

Salbanello igt - Paladin
Falerio - Saladini Pilastri

60 Euro a persona

bevande incluse

Spumanti

Amar millesimato - Podere del Gaio
Moscato bianco - Villa Erica

