

25 Dicembre 2021



Menù di Natale

Aperitivo di Benvenuto con finger food assortiti,
accompagnato da Prosecco Millesimato DOCG



Calamaro ripieno di patate e pecorino,
code di gambero in olio cottura
su insalatina di cous-cous e maionese al pomodoro



Spalla di San Secondo "Salumificio Frati" con salsa Rubra
e margottino di polenta bianca con cuore di zucca e branzi



Fregola sarda con cozze e moscardini su crema di piselli



Ravioli di cappone e castagne serviti con jus di verdure al forno



Filetto di Halibut con panatura alle olive taggiasche
su macco di broccoli e flan di carote

Sorbetto al bergamotto con perle alla menta

Coppa di maialino cotta a bassa temperatura
laccata al miele e timo,
servita su mash di patate e topinambur



Mattonella al cioccolato fondente
con mousse di pistacchio
e salsa caramello all'arancia



64 EURO
per persona
bevande incluse

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN

Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

Merry Christmas