

25 Dicembre 2019

Menù di Natale

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

o o o o o

Sfera di salmone marinato
con cream-cheese all'erba cipollina
su crostino di pane nero ed insalatina di scarola agli agrumi

Carpaccio tiepido di rana pescatrice marinato alla curcuma
su insalata di lenticchie all'aceto di mele e maionese alle rape rosse

o o o o o

Tortino di topinambur e patate dolci accompagnato da funghi porcini arrostiti,
tomino in crosta di olive nere ed insalata di radicchio tardivo, speck e noci

o o o o o

Riso vialone nano mantecato con crema di broccoli finito con
aglio nero fermentato, bisque, code di gambero e zeste di limone

Ravioli ripieni di cappone e castagne con scalogno glassato
e timo su fonduta di stracchino all'antica

o o o o o

Guazzetto di polpo e seppia con carciofi d'Albenga
su polenta di mais bianco e zucca mantovana

Sorbetto al bergamotto con perle alla menta

Petto d'anatra laccato al miele in salsa teriyaki
con mash di patate alla purea di semi
di zucca e carote glassate

o o o o o

Cilindro di brownie al cioccolato fondente
con mousse al pistacchio di Bronte, semifreddo all'arancia
e crema inglese profumata al cardamomo



62 Euro

(per persona bevande incluse)

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)

Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)

PALADIN

Spumanti:

Valentino Cuvée brut

Moscato Vino Spumante

PALADIN