

25 Dicembre 2019

Menù di Natale

...d'asporto!

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

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

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

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

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



34 Euro

(per persona)