

NATALE 2024

Menu

Entrè di benvenuto dello Chef con flout di prosecco

ANTIPASTI

Tartare di fassona piemontese con tuorlo d'uovo e scaglie di tartufo nero.

Carpaccio di salmone norvegese marinato agli agrumi con finocchio,
arancia e chicche di melagrana.

Sfera di baccalà su gazpacho di peperoni.

Flan di porri e patate su fonduta di formaggio di capra e chips di porro.

PRIMI

Ravioloni di brasato saltati al burro d'alpe e salvia su cremoso di zucca
mantovana e scaglie di caciocavallo stagionato con crumble di amaretti.

SORBETTO AL MANDARINO

SECONDI

Costolette di agnello glassate con salsa al miele e senape, servito
con purè al timo e verdure.

PER FINIRE

Degustazione di tris di formaggi con mostarda di ciliegie homemade.

DOLCI

Panettone e Pandoro con crema di mascarpone.

ACQUA - VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4
PERSONE) - CAFFE'

euro 75

