

MENU NATALE

Lunedì, 25 dicembre 2023



Aperitivo con prosecco Valdo Extra Dry

Cuore di carciofo croccante su fonduta di topinambur e parmigiano con olio al timo

Composizione di mare con code di gamberi all'arancia, veli di pesce spada e salmone marinati al pepe rosa servita con crema di caprino e avocado e cialda di riso rosso integrale

Prosciutto crudo di Parma e Pata Negra iberico con peperoni Piquillo al naturale e lingue di Gavi al rosmarino

Risotto agli scampi e agrumi con scampo demi-cuit in trionfo e zest di mandarino

Cappelletti in brodo occhiato secondo la tradizione

Medaglione di cappone al forno ripieno di pasta di salame e castagne al miele con purea di patate al burro di centrifuga e prezzemolo

Macedonia di frutta esotica con gelato

Panettone e pandoro artigianali con crema di mascarpone al rum e coulis al cioccolato

Brindisi natalizio con spumante Valdo Origine brut

Caffè espresso

Grillo Sicilia d.o.c. - Feudo Arancio

Merlot Monteguelfo I Merli - Cecchi

€ 85

