



Menu Santo Natale

Martedì, 25 dicembre 2018

Aperitivo di benvenuto

“Bicerin”: cocktail di gamberi rivisitato

Rosa di salmone all’affumicatura di faggio con crema di ricotta agli agrumi

Tortino di piovra con olive taggiasche, patate e gocce di basilico

Prosciutto crudo di Parma con sformatino di zucca e mousse di erborinato di capra

Cappelletti in brodo occhiato secondo tradizione natalizia

Millefoglie di pasta ai frutti dei nostri mari

Cappone farcito con pasta di salame, prugne e noci con tortino di patate al latte

Composizione di frutta fresca con gelato in cialda croccante

Panettone e pandoro con crema di mascarpone e rum

Brindisi di Buon Natale con spumante Brut e Moscato

Caffè espresso

Selezione di vini DOC della nostra cantina

Euro 60,00