

Christmas menu

Calice di benvenuto

Entrée

Muffin salato di zucca e amaretto su fonduta di taleggio

Antipasti

Foglie di vitello cotte a bassa temperatura con mousse di salsa tonnata

Cannolo siciliano ripieno di tartare di salmone e arancio candito su coulis di finocchio

Fiori di zucca in pastella ripieni di gamberi e ricotta su vellutata di pomodoro e basilico

Cestino di parmigiano con tartare di Angus e crema di funghi porcini

Mini quiche con porro stufato e provola

Primi

Pacchero fresco al nero di seppia con ripieno di baccalà mantecato e crema di sedano rapa

Riso Carnaroli con cavolo viola, crema di burrata e speck croccante

A seguire

Sorbetto all'arancia

Secondo

Guancia di vitello brasata al barolo con cubi di polenta fritta e indivia alla griglia

Dessert

Cre moso al mascarpone e mandarino con crumble di panettone e ribes cristallizzato



Acqua e caffè inclusi

€ 65

bambini 0/3 anni gratis

menu bambini 4/12 anni € 25