



CHRISTMAS menu

ANTIPASTI

- Selezione di salumi nostrani e formaggi con composte abbinata accompagnata con gnocco fritto
- Burrata di Gioia del Colle su crema di barbabietola con gambero croccante
- Trilogia di tartare di Angus: Straciatella, avocado | Senape antica e acciuga del Cantabrico | Crema taleggio e ciliegia al maraschino
- Nido di pesce spada affumicato con melagrana e mousse di formaggio al pepe rosa con riduzione di aceto di lamponi
- Flan di parmigiano su fonduta di zucca e porcini con chips di speck croccante
- Tartare di polpo alla catalana con frutti

PRIMI PIATTI

- Risotto Carnaroli con battuta di gambero e guanciale croccante
- Mezze maniche con ragù bianco di cappone e chips di patate viola e noci.
- Sorbetto agli agrumi

SECONDI PIATTI

- Arrosto di punta di vitello cotto a bassa temperatura e farcito con prugne e noci, laccato al miele e crema di polenta.

DOLCI

- Panettone artigianale
- Sfera di vaniglia con inserto di lampone con crumble di frolla al cioccolato

Caffè & Coperto inclusi
Acqua inclusa
Vino escluso

Prezzo
menu: **60€**

BAMBINI 0 | 3 ANNI **GRATIS**
3 | 12 ANNI **25€**