



BANCHETTO PRANZO DI NATALE

CALICE DI BENVENUTO

ANTIPASTI

*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

*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

- Stracciatella, avocado*
- Senape antica e acciuga del Cantabrico*
- Crema taleggio e ciliegia al maraschino*



BANCHETTO PRANZO DI NATALE

PRIMI PIATTI

*Risotto Carnaroli con battuta di gambero e
guancia 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.*



BANCHETTO PRANZO DI NATALE

DOLCI

Panettone artigianale con crema di mascarpone

*Sfera di vaniglia con inserto di lampone con
crumble di frolla al cioccolato*

CAFFE', ACQUA & COPERTO INCLUSI

Vino e consumazioni extra a parte

PREZZO MENU': 60€

Bambini 0/3 anni: gratis

Bambini 4/12 anni: 25€