

godo

MENÙ DI NATALE

Calice di bollicine di benvenuto
Bicchierino di crema di lenticchie e cotechino croccante

ANTIPASTI

Mini cheesecake con foglie di patanegra iberico
Crostatina con baccalà norvegese mantecato e coulis di zucca
Crostino con mousse al bitter e salmone affumicato al nocciolo
Bignè ripieni di vitello su salsa tonnata

PRIMI

Ravioli nostrani con salsiccia di Bra adagiati
su crema di zafferano e nocciole croccanti
Risotto mantecato con parmigiano reggiano 24 mesi
con ristretto all'arancia e gambero rosso del mediterraneo

SORBETTO AL MANDARINO

SECONDO

Medaglioni di stracotto di manzo cotto a bassa temperatura
avvolto in pasta fillo croccante, accompagnato da
rosti di patate e cavolo cappuccio viola marinato

DOLCE

Degustazione Pandoro e panettone
con crema al mascarpone
Tiramisù di lampone al
profumo di ginseng

ACQUA E UNA BOTTIGLIA DI VINO DELLA NOSTRA SELEZIONE
OGNI 4 PAX INCLUSI

70€

VINO ROSSO

Nero d'avola Sicilia corte dorata | Montepulciano d'Abruzzo

VINO BIANCO

Falanghina

BOLLICINE

Extra dry millesimato Stefano bottega

BAMBINI 0-3 ANNI **GRATIS**

BAMBINI 4-12 MENÙ CON REGALO **25€**