

MENÙ DI NATALE 2022

Prezzo: 50€ a persona

ACCOGLIENZA

Bollicine e amuse bouche

ANTIPASTI

Flan di cardi , chips di topinambur e zabaione di parmigiano e tartufo
e

Baccalà mantecato in brodo di cicoria e castagne e tartare di scampi agrumata
e

Lombetto di coniglio al lardo con lampone e rapa bianca

PRIMI

Savarin di riso con finferli , finocchietto e quaglia in crosta di nocciole
e

Anolini in brodo di cappone

SECONDI

*Bolliti della tradizione con le salse e mostarda di anguria bianca della casa
la giardiniera e la crema di patate*

DOLCI

*Panettone con salsa alla vaniglia e kumquat caramellato
oppure*

*Budino caldo alle nocciole con cremoso al fondente e sorbetto al mandarino
oppure
Creme brûlè al mascarpone con cannolo di spuma ai frutti rossi e crumble al
cacao*

*Il menù comprende acqua , vini selezionati da noi 1/2 bott. a persona,
caffè e digestivo (limoncino, bargnolino, nocino ,alcune grappe)*