

Menu Carne di Natale

ANTIPASTI

- Carpaccio di magatello con insalatina di puntarelle, chips di carciofi, salsa allo yogurt e erbetta cipollina
- Flan di zucca con fonduta di taleggio, speck croccante e noci

PRIMI

Tagliatella al mirtillo con ragù di cervo e chips di porri

BIS DI SECONDI

- Filetto di manzo bardato con ristretto di altro reale e tortino di patata morbido alla scamorza affumicata
- Cotoletta di agnello al pistacchio

DOLCI

Trilogia: torroncino alle mandorle, rocher di nocciola e mousse al limone

Zibibbo, acqua e caffè

75 euro/ps

Menu Pesce di Natale

ANTIPASTI

·Selezione di crudità:

carpaccio di tonno rosso scottato alla soia e miele
tartare di pesce bianco con erba cipollina, nocciole tostate, cipolla di
Tropea caramellata e gocce di melograno
insalatina di crostacei con puntarelle, mandarino e finocchi

·Cremoso di polenta con frutti di mare

PRIMI

Risotto Carnaroli Acquerello riserva con crudità di mare, croccante di
zucca, crumble di castagne e gocce di burrata allo zafferano

BIS DI SECONDI

·Calamaro ripieno su vellutata di patate viola con erbette ripassate e
gocce di fonduta di pecorino siciliano
·Abbraccio di salmone e ricciola in crosta di pistacchio con cremoso
di castagne

DOLCI

Trilogia: torroncino alle mandorle, rocher di nocciola e mousse al
limone

Zibibbo, acqua e caffè

75 euro/ps