



Menu di Natale 25 dicembre 2024

Dal mare.....

Il Benvenuto con Prosecco e Finger Food

“Sfumature invernali”

*Cuore di Baccalà mantecato, cremoso alle castagne, zucca delicata
e popcorn di ceci*

“Note agrumate”

Margherite al limone e lime, genovese di polpo e chips di topinambur

“Profumo di mare”

*Taccozze artigianali in brodetto ristretto di molluschi, crostacei, pomodorini
datterino confit e germogli dell'orto*

“Intensità e leggerezza”

*Filetto di rombo in olio cottura, cime di rapa in doppia
consistenza e peperone crusco*

“Tiramisù riscoperto”

Tiramisù al pandoro, caramello salato e gelato alla vaniglia del Madagascar

€ 60,00 Coperto, Acqua e 1 bott. di Vino ogni 2 pers.



Dalla terra.....

Il Benvenuto con Prosecco e finger food

Flan di patate, salsiccia, fonduta al pecorino e porro fritto

Ravioli di Borragine mantecati alla zucca delicata e guanciaie croccante

Pappardelle al ragù di agnello e pomodorino datterino confit

*Filetto di maialino croccante, cime di rapa in doppia
consistenza e peperone crusco*

Tiramisù al pandoro, caramello salato e gelato alla vaniglia del Madagascar

€ 60,00 Coperto, Acqua e 1 bott. di Vino ogni 2 pers.

Per i Bambini

Il Benvenuto

Bruschette al pomodoro

Antipasto

Prosciutto Crudo e Bocconcino

Primo

Orecchiette al pomodoro

Secondo

Cotoletta di Pollo e Patatine

Dessert

Gelato

€ 30,00 Coperto, Acqua e coca cola