

Pranzo del S.Natale



Crudo di Parma

Antipasto misto dal pescato fresco

Gnocco fritto piacentino

Giardiniera dell'orto

Risottino alle punte d'asparagi e cialda di Grana Padano

*Ravioli fatti a mano al nero di seppia ripieni di branzino saltati
con pomodorini ciliegini ed emulsione al basilico*

Sorbetto agli agrumi

Cappone ripieno della tradizione camuna

Patate al forno al rosmarino

*Panettone - Pandoro
con salsa alla vaniglia e crema al cioccolato
Clementine ed arachidi*

Caffè

*Acqua Naturale e Minerale
Vino della casa incluso*

€ 40,00

*Buon
Natale*

MENU' DI CAPODANNO IL MENU' MARE € 50,00



Antipasto dal Pescato fresco con Crudità di mare

*Risottino agli agrumi con Gamberi rossi di Sicilia
e scorzetta d'Arancia*

*Scottata di Tonno rosso con panure croccante
ai semi di Lino e Misticanza*

*Semifreddo alle bacche di Vaniglia Bourbon
e coulisse ai frutti rossi*

*Panettone e Pandoro della tradizione
Clementine ed Arachidi*

IL MENU' DI TERRA € 50,00

*Soufflé di patate con delicata ai formaggi e
scaglie di tartufo nero di Norcia*

Prosciutto umbro toscano al pepe Pane nero e Squacquerone

*Raviolone con Mozzarella Bufala campana
e Pomodorini secchi al pesto di Rucola*

*Medaglioni di Filetto argentino con crema di Carciofi
e polvere di peperoncino*

*Semifreddo alle bacche di Vaniglia Bourbon
e coulisse ai frutti rossi*

*Panettone e Pandoro della tradizione
Clementine ed Arachidi*

