

🌀 Natale di terra 🌀

(con secondo)

Taglierino di crudo di Langhirano, cacciatorino, cotto alla brace servito con pane caldo, grissini stirati a mano, pane Guttiau, terrina di zola piccante e noci.

Terrina di foie gras al cognac con composta di mele annurche caramellate e pain brioche.

Battuta di Fassona al coltello, ripieno di burrata, nocciole, cipolla agrodolce e pane ai 5 cereali.

Sformatino di porcini, crema di reggiano 36 mesi ed erba cipollina croccante.



Guancialino di Manzo cotto a bassa temperatura, purea di topinambur, casserole di patatine novelle e funghi di stagione.



Selezione di piccola pasticceria dedicata al natale.



Assaggio di panettone con crema natalizia

(con il dolce verrà servito una flûte di Prosecco di Valdobbiadene Astoria)



Caffè, Acqua minerale

Vino (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianco: Falanghina Cantina Castelli di Severino

Rosso: Col di Sasso Sangiovese- Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi /

Rosso Bastardo - Cantina Cesarini-Sartori

38 €

Coperto incluso

🌀 Natale di terra 🌀

(con primo)

Taglierino di crudo di Langhirano, cacciatorino, cotto alla brace servito con pane caldo, grissini stirati a mano, pane Guttiau, terrina di zola piccante e noci.

Terrina di foie gras al cognac con composta di mele annurche caramellate e pain brioche.

Battuta di Fassona al coltello, ripieno di burrata, nocciole, cipolla agrodolce e pane ai 5 cereali.

Sformatino di porcini, crema di reggiano 36 mesi ed erba cipollina croccante.



Piccola lasagnetta al buon ragù tradizionale su crema di formaggi dolci.

o

Risotto giallo ai pistilli di zafferano, ragù d'ossobuco e gremolada.



Selezione di piccola pasticceria dedicata al natale.



Assaggio di panettone con crema natalizia

(con il dolce verrà servito una flûte di Prosecco di Valdobbiadene Astoria)



Caffè, Acqua minerale

Vino (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianco: Falanghina Cantina Castelli di Severino

Rosso: Col di Sasso Sangiovese- Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi /

Rosso Bastardo - Cantina Cesarini-Sartori

35 €

Coperto incluso

🌀 Natale di mare 🌀

Selezione di maki dal nostro banco sushi
(uramaki astice gratinato - salmone fiamma)

Tataki di salmone, salsa yuzu miso, perlage di tartufo nero e ribes rosso.

Ostriche Amélie, zeste di lime, panna acida, caviale e scalogni marinati all'aceto di cherry.

Crostini ai 5 cereali con salmone marinato, guacamole, pomodorini ed erba cipollina.



Filetto di salmone su patata schiacciata olive e prezzemolo, spinacino sauté, salsa au beurre blanc.



Selezione di piccola pasticceria dedicata al natale.



Assaggio di panettone con crema natalizia
(con il dolce verrà servito una flûte di Prosecco di Valdobbiadene Astoria)



Caffè, Acqua minerale

Vino (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianco: Falanghina Cantina Castelli di Severino /

Prosecco di Valdobbiadene Astoria

Rosso: Col di Sasso Sangiovese- Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi /

Rosso Bastardo - Cantina Cesarini-Sartori

45 €

Coperto incluso