

Pranzo di Natale 2022

Aperitivo di benvenuto

∞

È un cocktail di gamberi?

mazzancolle, cremoso di mandorla e lampone,
maionese al basilico, valeriana

∞

Topinambur e caviale

crema e dadi di topinambur, salsa di caviale e panna
beurre blanc, crosta di pane dorata

∞

Tortelli d'anatra e funghi

tortelli farciti di coscia d'anatra confit, funghi shiitake,
brodo di porcini secchi e liquirizia

∞

È un risotto ai frutti di mare?

riso ai calamari, pecorino, olio al prezzemolo,
bisque di gamberi rossi, salsa di cozze, salsa di vongole

∞

Baccalà e finocchi

salsa di latte e baccalà, finocchi crudi e cotti,
gel di mandarino, aglio nero

∞

Cappone dell'aia arrosto

castagne brasate, cavolo nero,
zucca arrosto e salsa al tartufo nero

∞

Panettone e zabaione

Il nostro panettone tostato al burro, zabaione caldo,
amarena e maraschino

Prezzo per l'intero Menu, Euro 80,-

Abbinamento di 5 calici di vino Euro 45,-