

Menu di Natale

▲ ANTIPASTI ▲

MOZZARELLA DI BUFALA, TARTARE DI GAMBERO E PUNTARELLE	16,00€
TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE <i>Servita con gelée al lampone, salsa all'uovo e gelato al sedano</i>	16,00€
PROSCIUTTO UMBRIACO DI NORCIA, BURRATINA E ARIA DI POMODORO	14,00€
PROSCIUTTO SPAGOLO "SERRANO" <i>Tagliato al coltello</i>	14,00€

▲ PRIMI PIATTI ▲

CONSOMMÈ DI CAPPONE <i>Con raviolini</i>	16,00€
PACCHERI FERDINANDO II <i>Ripieni di baccalà mantecato con crema di cime di rapa</i>	16,00€
RISOTTO ALLE ERBE <i>Profumato al lime e servito con crudités di gamberi rossi</i>	16,00€

▲ SECONDI DI TERRA ▲

FIorentina DI SCOTTONA BAVARESE	a persona 30,00€
GUANCIA DI MANZO <i>Brasata al Chianti con purea al topinambur e carote baby</i>	25,00€
FILETTO <i>In crosta di pane alle erbe e indivia belga brasata</i>	29,00€

▲ SECONDI DI MARE ▲

FILETTO DI STORIONE <i>In crosta di rafano, scarola e gelato all'avocado</i>	25,00€
OMBRINA CRUDA E CROCCANTE <i>Con finocchio e cialda di polenta</i>	25,00€

▲ CONTORNI ▲

PATATE <i>Fritte o al forno</i>	6,00€
MISTICANZA	6,00€
VERDURE AL VAPORE	6,00€
MOSTARDA	6,00€