

# *Pranzo di Natale - pesce*

## ENTRÉE

*Pop corn di polpo su crema di ceci*

## ANTIPASTO FREDDO

*Insalatina di mazzancolle nostrane con crudaiola di verdure  
e maionese al mojito*

## ANTIPASTO CALDO

*Involtini di spada su crema di patate e chips di topinambur*

## PRIMI PIATTI

*Ravioli al soaso con ristretto di bisque e frutti di mare*

*Risotto viola con disco di mazzancolla, crema di zucca e  
salsa bufala*

## SECONDO PIATTO

*Polpo alla piastra su crema di carciofi, patate al rosmarino e  
ratatouille*

## DESSERT

*Millefoglie con spuma di panettone e mou salato*

**€45 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)**

*I menu sono solo su prenotazione minimo 2 persone (non divisibile)*

*Buone Feste!*

# *Pranzo di Natale - carne*

## ENTRÉE

*Crostino con lardo di colonnata e cipolla croccante*

## ANTIPASTO FREDDO

*Carpaccio di manzo aromatizzato al timo con mascarpone  
tartufato e cialda di parmigiano*

## ANTIPASTO CALDO

*Tortino di zucca su fonduta di taleggio e vele di guanciale*

## PRIMI PIATTI

*Cappelletti in brodo di cappone*

*Gnocchi di patate con pesto di nocciole, fonduta di  
parmigiano e crudo croccante*

## SECONDO PIATTO

*Tagliata di faraona su crema di porcini, salvia pastellata  
e carciofi fritti*

## DESSERT

*Millefoglie con spuma di panettone e mou salato*

**€33 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)**

*I menu sono solo su prenotazione minimo 2 persone (non divisibile)*

*Buone Feste!*