



MENU DI NATALE



STUZICHINO DELLO CHEF



CAPESANTE, BROCCOLI E PUREA DI RAPE



GAMBERI SCOTTATI, PANE ALLE ERBE E OLIVE DI TAGGIASCA,
GEL AL LIME



RISO VIALONE NANO IGP,
GALLINELLA E UOVA DI QUAGLIA



MACCHERONCINI CON
MOLLUSCHI E FUNGHI FRESCHI



SORBETTO



MANZO DELLA LESSINIA CON
INSALATINA AGRÀ DI LEGUMI
ARROSTITI



TOTANI ALLE SPEZIE IN ZUPPA DI
CECI TOSTATI



FINTO PANETTONE CON GELATO
ALLA BURRATA PUGLIESE



PICCOLA PASTICCERIA



EURO 90,00 BEVANDE ESCLUSE

