



PRANZO DI NATALE

ENTRÉE:

- CALICE DI BENVENUTO

ANTIPASTI:

- BLINIS GRANO SARACENO PANNA ACIDA E SALMONE AFFUMICATO

- SARDA IN SAOR

- BRISEE, TARTARE DI ORATA E RICCIOLA, SALSA AL LIMONE

PRIMI:

- TORTELLO RIPIENO D'ANATRA, FONDUTA DI MONTE VERONESE E CRUMBLE DI CACAO

- LASAGNA DI MARE CON BESCIAMELLA ALLA CURCUMA

SECONDO:

- BRANZINO AL CARTOCCIO E SALSA VERDE.

DOLCE:

- PANDORO VERSIONE "PAIN PERDU", MELA CARAMELLATA E CREMA INGLESE

ACQUA, VINO BIANCO LEGGERMENTE MOSSO "VERDE PIONA" DI ALBINO PIONA, SOAVE DI GIANNI TESSARI
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

€ 50 A PERSONA