



24.12.2021

CENA DELLA VIGILIA

Aperitivo servito con selezione di dry snack e finger food

Flute di bollicine

Canapè ai peperoni e acciughe del Cantabrico

Tartelletta di pasta brisè alla mousse di parmigiano e pera caramellata

Tempura di salvia alla paprika

Arancino al ragù di prosciutto locale in stecca

Cicchetto veneziano al saor di gamberi

Spiralotti di grano Matt "Pastificio Felicetti" alla bottarga di muggine, vongole e bergamotto

Tagliata di pesce spada, colori di radici e lenticchie rosse

Rotolo alle castagne, salsina al latte vanigliato e gelato al tartufo nero

Selezione di vini a cura del nostro Sommelier

€ 80 per persona

25.12.2021

PRANZO DI NATALE

Aperitivo servito con selezione di dry snack e finger food

Flute di bollicine

Canapè ai peperoni e acciughe del Cantabrico

Tartelletta di pasta brisè alla mousse di parmigiano e pera caramellata

Tempura di salvia alla paprika

Arancino al ragù di prosciutto locale in stecca

Cicchetto veneziano al saor di gamberi

Uovo in raviolo al cavolo nero glassato all'olio e tartufo dell'Appennino

Guancetta di manzo cotta 24 ore al "Villa Amagioia Metodo Classico", crema di polenta e perle di verdure

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con insalatina di frutta invernale

Selezione di vini a cura del nostro Sommelier

€ 80 per persona