



PRANZO DI NATALE

DEGUSTAZIONE DI MARE

Aperitivo di Benvenuto

Il mare d'inverno

*Crostacei, pesci e molluschi arrostiti con pane alle olive
serviti su verza brasata e pomodorini canditi*

Seppia, vongoline e fregola

*Brodetto di seppia e vongole nostrane con fregola Sarda
e piccole verdure*

La Lasagnetta di mare

*Millefoglie di pasta fresca, crema di latte, gamberi rosa
spadellati, burrata e pesto leggero di basilico*

Rombo arrostito alla plancha, carciofi e calamaretti

*Freschissimo rombo e carciofi arrostiti sulla piastra,
servito su un letto di patate dorate al timo e riccioli
di calamaretti spadellati con olio extra vergine di oliva*

Gran buffet di frutta e dolci delizie di Natale

*Carpacci e tagliata di frutta esotica e di stagione,
deliziosi dolci natalizi fatti in casa,
fine pasticceria mignon*



PRANZO DI NATALE

DEGUSTAZIONE DI TERRA

Aperitivo di Benvenuto

Dalle Nostre colline

*Lombetto di coniglio farcito alle olive taggiasche
servito su verza brasata e pomodorini canditi*

Cappelletti della tradizione

*Piccoli cappelletti ripieni di carne e cotti
in brodo ristretto di manzo e cappone*

La Lasagnetta di terra

*Millefoglie di pasta fresca, crema di latte, melanzane viola
spadellate, burrata e pesto leggero di basilico*

Vitello bianco arrostito alla plancha, carciofi e bacon croccante

*Il cuore dello scamone di vitello e carciofi arrostito sulla
piastra, servito su un letto di patate dorate al timo e glassa
agli scalogni, Franciacorta e filangè di bacon croccante*

Gran buffet di frutta e dolci delizie di Natale

*Carpacci e tagliata di frutta esotica e di stagione,
deliziosi dolci natalizi fatti in casa, fine pasticceria mignon*