

Pranzo di Natale • Degustazione di Terra

Aperitivo di benvenuto

Faraona al gu<mark>anciale e ce</mark>ci

Faraona farcita al guanciale ed erbe officinali con hummus di ceci, roselline di broccoletti e riduzione di saba

Cappelletti della tradizione

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

Rollè funghi porcini e pistacchio

Piccole crespelle farcite ai funghi porcini, fior di latte, pesto di pistacchio e definiti con fonduta di datterini

Vitello bianco arrostito e carciofi

Il cuore dello scamone di vitello arrostito alle erbe officinali, carciofi alla menta e crostini da mais

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

90,00 euro per persona, selezione bevande incluse 50,00 euro per bambini con età compresa tra 2 e 6 anni 70,00 euro per bambini con età compresa tra 7 e 12 anni





Pranzo di Natale • Degustazione di Mare

Aperitivo di benvenuto

Polpo caramellato, ceci e broccoletti

Spiedo di polpo arrostiti e caramellato con riduzione di saba, servito su humus di ceci e roselline di broccoletti spadellati

Monfettini in guazzetto

Piccoli monfettini di pasta fresca in guazzetto rosso di seppia con pesto di broccoletti e il suo inchiostro

Rollè di crespelle, gamberi e piccole verdure

Rotolo di crespella farcita con ricotta fior di latte, gamberi rosa spadellati, piccole verdure e pesto leggero servita su bisque di crostacei e datterini

Ombrina rossa del Gargano, carciofi e crostini di mais

Tagliata di ombrina con pesto di ortaggi, carciofi alla menta, crostini di polenta croccante e bergamotto

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

90,00 euro per persona, selezione bevande incluse 50,00 euro per bambini con età compresa tra 2 e 6 anni 70,00 euro per bambini con età compresa tra 7 e 12 anni

