

PÀLATO

25 Dicembre 2018

Pranzo di Natale

Entrée di benvenuto con bollicine

Crostata di brisè con mare di idee e carciofi marinati

Lombo cotto a bassa temperatura alla curcuma con vegetali in pinzimonio e scaglie di grana

Risotto con cuore di pescatrice e guazzetto di brunoise di polpo

Fagotto di ricotta e porcini su vellutata di gherigli di noci

Boconotto di branzino con affumicata di scamorza e patata allo zafferano su guazzetto di pachino

Mousse alla vaniglia con crumble di savoiardi affogato al cioccolato bianco

Vini TENUTE EMÉRA

Frutti di mare € 15,00

Menu € 50,00 per persona