

Menù Natale 2025

Bollicine di benvenuto

*Magatello affumicato con mostarda
Scrigno di pasta fillo con tomino alle pere
Flan di zucca con gorgonzola e castagne
Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa*

Prosciutto crudo di Parma

*Il Nostro salmone affumicato
Tataki di tonno ai semi di papavero e miele
Insalata di mare e crostacei*

Spiedino di capesante e gamberi alla fornarina

*Risotto con pere e Bagoss con riduzione all'aceto balsamico
Orecchiette con guazzetto di polpo, burrata e pomodorini confit*

Un secondo piatto a scelta tra:

*Spalla di vitello glassata al forno con purè di patate
Rollè di cappone ripieno con purè di patate
Filetto di manzo ai 4 pepi con patate
Filetto di branzino all'acqua pazza
Merluzzo in crema di Baccalà e polenta*

Panettone natalizio con crema allo zabaione

I Nostri nocciolati

Pasticceria Mignon e friandises

Caffè

Vini compresi:

*Vino Bianco e Rosso Azienda Agricola Riccafana
Bollicine Satin Azienda Agricola Riccafana servito con il dolce*

Costo per persona € 80,00

Costo per bambini € 40,00

(Bambini fino a 10 anni e con menù bambini)

Si richiede la prenotazione

*I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte*