

PRANZO DI NATALE

25 DICEMBRE 2018

PER INIZIARE

Lombo di merluzzo al vapore su crema di carciofi e chips di patate viola

Budino ai broccoli con crudo di Parma stagionato 16 mesi

Cialdina al sesamo nero con mousse ai formaggi e tartufo nero

PER CONTINUARE

Risotto Carnaroli con infuso alla rosa canina, code di gambero e gocce di prezzemolo

Ravioli alla barbabietola e bufala al burro d'alpeggio con granella di nocciola

Cartoccio di branzino, cozze, patate, pomodorini di Pachino, olive taggiasche
e capperi in Carta Fata

Controfiletto di vitellina cotto a bassa temperatura su salsa al porro rosso e lime
con carciofo ripieno

PER CONCLUDERE

Sformatino di panettone e cioccolato bianco su salsa all'arancia

Euro 60,00 per persona

Acque minerali, vini selezionati dalla nostra cantina
e caffè espresso inclusi

SAN VALENTINO
R I S T O R A N T E

