



Menu di Natale

TULIPE DI MAGATELLO DI VITELLO PIEMONTESE
CON MAIO-TONNATA DI PINNA GIALLA,
CAPPERI IN FIORE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA BRACE
IN CROSTA DI NOCCIOLE E POMODORINO CONFIT



TORTELLINI HOME MADE RIPIENI
DI TRE MACINATI IN BRODO DI CAPPONE

RAVIOLO APERTO RIPIENO DI ZUCCA MANTOVANA,
RICOTTA DI SAN PATRIGNANO E RAPÈ DI CASTAGNE
DI MONTEFIORE E FIORI DI BORRAGGINE



GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BAROLO,
LAMELLE DI NOCI PECAN E ARANCIA CANDITA



BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO CON BISQUITE
AL PANETTONE TRADIZIONALE, FRUTTI DI BOSCO
E CARAMÉLIA DELLA VALRHONA AL 36%

POTREBBERO ESSERE SERVITI PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI,
IN BASE A STAGIONALITÀ E A REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO SUL MERCATO.
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AD UNA O PIÙ SOSTANZE,
INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.