



# 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.