



NATALE 2024

Antipasti

Insalatina di cappone con cubi di patate e sedano rapa in salsa light con cipolla marinata e pomodorini alle erbe

Flan di carote e zenzero su fonduta di pecorino, salvia porro croccante e fiocchi di guanciale

Primi

Cappelletti della tradizione in brodo di cappone

Nidi di rondine con ricotta di capra, erbe di campo e besciamella aromatizzata allo zafferano

Secondi

Tacchinella natalizia al forno, ripiena di macinato e castagne con la sua salsa di cottura, con erbe e ripassate in padella

Arrosti misti: coniglio in porchetta e tagliata di faraona con patate sabbiate, pomodori gratinati e sauté di finocchi e olive

Dolci

Semifreddo al torroncino, ganache al cioccolato fondente 70% e croccante alle noci

Panettone con le creme

€47,00 a persona

½ acqua, ¼ di vino e caffè