



Menù di natale 2018

Aperitivo

Entrata del benvenuto con prosecco e analcolico.

Antipasti

Salmone selvaggio profumato al caffè con finocchi croccanti e salsa yogurt e lime.
Sformato di scorfano con sauté di cozze e pomodorini.

Primi Piatti

Orzotto mantecato con noci di cappelletti, burrata e granella di pistacchio
lasagna con crostacei e fumetto emulsionato allo zafferano.

Sorbetto

Granatina di frutta.

Secondi Piatti

Cartoccio di pescatrice con olive tagiasche, pomodorini canditi e giardinetto di verdure.

Dolce

Soufflè glacée agli agrumi con ganache al contreau e croccante al sesamo bianco
panettone.

Vini

il tutto servito con i vini della nostra cantina.

Caffè e correzione.