



# *Menu pranzi e cene Dicembre 2023*

## *Prima proposta*

*Selezione di salumi e formaggi dell'Enoteca*

\*\*\*

*Risotto carnaroli mantecato al Taleggio Taddei con perlage al tartufo nero*

\*\*\*

*Maialino a bassa temperatura su purea di porri e patate e crumble di speck di Sauris*

\*\*\*

*Semifreddo al torrone e Vermouth con salsa all'arancia*

o

*Panettone di pasticceria con crema chantilly*

*Menu completo con acqua e caffè proposto a 45,00 €*

*con vini di nostra selezione 55,00 €*

## *Seconda proposta*

*Lonzino San Marco marinato e piccola tartara di fassona piemontese*

\*\*\*

*Risotto carnaroli al ribes nero, noci e fonduta di Strachitunt*

\*\*\*

*Roastbeef cotto a bassa temperatura con funghi Porcini Testa Nera*

\*\*\*

*Torta al cioccolato fondente, mirtilli rossi e amaretti*

o

*Panettone di pasticceria con crema chantilly*

*Menu completo con acqua e caffè proposto a 50,00 €*

*con vini di nostra selezione 60,00 €*



## *Terza proposta*

*Lingua di vitello salmistrata con salsa verde  
Piccola tartara di fassona piemontese con tuorlo d'uovo morbido*

\*\*\*

*Ravioli di Chianina e cardoncelli su crema alle nocciole e Pecorino Romano*

\*\*\*

*Vitello ai due pepi su fonduta di Strachitunt*

\*\*\*

*Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente e fantasia di salse alla frutta  
o*

*Panettone di pasticceria con crema chantilly*

*Menu completo con acqua e caffè proposto a 55,00 €  
con vini di nostra selezione 65,00 €*

## *Quarta proposta*

*Polpo scottato su vellutata di cannellini e zenzero*

\*\*\*

*Risotto carnaroli con gamberi, pesto di finocchietto e arancia rossa*

\*\*\*

*Filetto di Branzino al forno su crema di patate e olive taggiasche*

\*\*\*

*Semifreddo al torrone e Vermouth con salsa all'arancia*

o

*Panettone di pasticceria con crema chantilly*

*Menu completo con acqua e caffè proposto a 55,00 €  
con vini di nostra selezione 65,00 €*

