

NATALE ITALIANO

Antipasti:

Flan di zucca con fonduta al formaggio di capra e gambero in tempura	€14,00
Polpo grigliato su crema di patate e salsa al prezzemolo	€14,00
Tartare di manzo al balsamico con pesto di rucola e chips di parmigiano	€15,00
Calamaretti in salsa mediterranea e pane tostato	€12,00

Primi:

Tagliolino al ragù di capretto servito in crosta di parmigiano	€16,00
Raviolo nero al salmone su crema di piselli e menta e gocce di crostacei	€16,00

Secondi:

Filetto di baccalà su crema di zucca, funghi in tempura e croccante di prosciutto iberico	€20,00
Guancia di maiale iberico cotto a bassa temperatura su purè di patate	€20,00
Filetto di manzo in salsa al vino rosso e balsamico	€20,00

Dessert:

Torta al cioccolato e crema agli agrumi	€8,00
Crema pasticceria agli agrumi con lingue di gatto e frutti di bosco	€8,00
Semifreddo al caffè e meringa con chicchi di melograno	€8,00