

Buon Natale

Menù di Mare

Calice di prosecco e analcolico alla frutta
Salmone all'arancio su crema di cavolo viola
e gocce di burrata

Antipasti

Panzanella di mare
Crema di olandesina con julienne di seppia
Gratinati al forno con:
capasanta,
e spiedino di gamberoni

Primi piatti

Risotto carnaroli Dop di Baraggia nero
con gamberone e petali di canestriello al forno
Cono di gracioporro e branzino su vellutata del mediterraneo

Sorbetto al lampone variegato cioccolato

Secondi piatti

Filetto di ricciola scottato
su creme di patate al lime e di lampone
Cicoriella selvatica di campo con spadone rosso

Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

Dessert

Cena alla zucca violino con passion fruit e sfere di caramello
su crumble di frutta secca
accompagnato da soffice di pandoro e passito di grillo

Caffè

Menù di Terra

Calice di prosecco e analcolico alla frutta
Morbidella di irlandese su crema di cavolo viola
e gocce di burrata

Antipasti

Panzanella di terra
Crema di olandesina con julienne di zucca marinata
e sfilacci di manzo
Flan al radicchio e merlot
su crema di morlacco e crostella di parmigiano

Primi piatti

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia
con cacio, pere e croccante di speck d'anatra
Cono di farosona su vellutata al rosmarino

Sorbetto al lampone variegato cioccolato

Secondi piatti

Filetto di vitello scottato
accompagnato da caviale di tartufo
Cicoriella selvatica di campo con spadone rosso

Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

Dessert

Cena alla zucca violino con passion fruit e sfere di caramello
su crumble alla frutta secca accompagnato da soffice di
pandoro e passito di grillo

Caffè