

Buon Natale

Menù di Mare

Calice di prosecco e analcolico alla frutta

Arancino di patata al baccalà'

Frittelline di zucchine e gamberi

Polentina con schiette fritte

Antipasti

Flan di scampi

su vellutata di zucca violino al forno

Insalata di mare

su letto di saor di spadone

Gratinati al forno con:

Capasanta, canestrelli

e spiedino di gamberoni

Primi piatti

Risotto Zaccaria con filetto di triglia, scampi e mugnoli

selvatici di campo

Tortelloni branzino e zest di arancio saltati con canestrelli ed

emulsione di salmone selvatico e topinambur

Sorbetto con ananas e maraschino

Secondi piatti

Filetto di ricciola scottato con anice stellato su crema di patate

al lime e crema di lampone

Punte di cavolo selvatico

Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

Dessert

Semifreddo di mela alla cannella e crema inglese alla vaniglia

accompagnato da dattero al mascarpone

Caffè'

Euro a persona 60,00

Menù di Terra

Calice di prosecco e analcolico alla frutta

Arancino di patata al bacon

Frittelline di cime di rapa e salsiccia

Polentina con chiodini trifolati

Antipasti

Flan di castagne e petto d'oca fumé

su vellutata di zucca violino al forno

Insalata di sfilacci di faraona in tocio

su letto di saor di spadone

Gratinati al forno con:

carciofo robiola, bocconcino di musetto e cren,

costoletta di agnello.

Primi piatti

Risotto Zaccaria con erborinato blu 61, pere william rosse

e mugnoli selvatici di campo

Canellone della nonna con bianco di cortile al coltello

e germoglio di finschietto selvatico

Sorbetto con ananas e maraschino

Secondi piatti

Filetto di vitello scottato con anice stellato

su crema di patate e gelato al rosmarino

Punte di cavolo selvatico

Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

Dessert

Semifreddo di mela alla cannella e crema inglese alla vaniglia

accompagnato da dattero al mascarpone

Caffè'

Euro a persona 58,00

Bienvenuto con