

Menù di Natale 2023

Aperitivo di Benvenuto come da Tradizione

*Contarini con Speck di Agnello, Crudità di Carciofi e
Scaglie di Grana*

Antipasto

*Carpaccio di Coda Nera (Calmone gran riserva) Con crema di
Avocado e Camone*

*Soufflé di Parmigiano Reggiano,
Pere Cotte all' Amaretto di Saranno e Fonduta di
Gorgonzola dolce D. O. P.*

*Capesante Gratinata con Spuma di Broccoli
e Panure alle Erbe*

Primi Piatti

*Bottoni di Pasta con Tonno Pinne Gialle,
Pomodoro, Olive e Capperi
Maltagliati di Farina d' Avena con Ragù di Chianina e
Tartufo Nero*

Secondi Piatti

*Cuore di Baccalà le Grand Blanc in Cipolla Stufata e
Caviale di Salmone Selezione Speciale
Carrè di Agnello Laccato alla Senape*

Contorno

Polenta Taragna e Pomodoro Gratinato alle Erbe

Dessert

Panettone e la sua Crema al Mascarpone