

Menu S. Natale 2020

venerdì 25 dicembre



*Croissant al pate' di fegato di vitella,
tarassaco appassito e maionese al Ben Rye*

...

*Tartare di salmone selvaggio affumicato al legno di Rovere,
robiola, melograno e tartufo Nero*

...

Crema di patate ratte profumata alla vaniglia, gamberi crispy e guanciale

...

*Ravioloni ripieni di zucca gialla mantovana,
zola fondente e lenticchie di Castelluccio*

...

*Nusecc di controfiletto di manzetta,
polentina morbida al roccolo di Peghera e fondo al Marsala*

...

Mousse alle castagne di Montella, caco, ricotta e crumble al cacao

...

Panettone natalizio homemade (lievito madre naturale) servito con mousse al mascarpone

€ 70,00 a persona

Vino Escluso



Disponibile anche un menù d'asporto

Il pranzo di Natale a casa tua...

venerdì 25 dicembre



*Croissant di patè di fegato di vitella,
tarassaco e maionese al Ben Rye*

...

*Tartare di salmone selvaggio affumicato al legno di Rovere,
robiola e tartufo nero*

...

Lasagnetta alla zucca gialla mantovana, zola e amaretti

...

*Nusecc di controfiletto di manzetta,
patate sabbiate e fondo al marsala*

...

*Panettone natalizio homemade (lievito madre naturale)
servito con mousse al mascarpone*

...

Digestivo di nostra produzione

€ 48,00 a persona

minimo 2 persone

Prenotazioni entro il 22 dicembre

