

MENÙ di NATALE

25 dicembre 2024



Benvenuto dalla cucina

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi (Speck del Trentino, Coppa cotta di Soresina, Salame di Soresina, Coppa Veneta, Guanciale romano, Fontina valdostana e Grana padano 30 mesi)

Parmigiana di pesce con salsa al datterino rosso e giallo, burrata e olio al basilico

Pan Brioches con battuta di Fassona, gel di castagne e ribes

Chips di patate (viola, rosse e gialle) da condividere

BIS DI PRIMI

Risotto sfumato al vino rosso con gocce di gorgonzola dolce e erbe aromatiche di campo

Raviolo al Brasato fatto in casa mantecato al burro e Parmigiano 24 mesi alla fiamma



SECONDO PIATTO

Stracotto di Manzo al Barolo con polenta, erbe saltate e la sua salsa

DOLCE

Panettone o Pandoro con crema pasticciera ai frutti rossi, crumble al cacao e nebulizzata di Rum

SOLO SU PRENOTAZIONE

65,00 Euro a persona SENZA ABBINAMENTO VINI

75,00 Euro a persona CON ABBINAMENTO VINI

Il menù è comprensivo di acqua, caffè e piccola pasticceria

