

# Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2023

◇ ————— ◇  
**PESCE**

Starter e Bollicine:

Altemasi Brut Millesimato

Entrée di benvenuto

Focaccina con ricotta di bufala e acciughe del Mar Cantabrico

Baccalà su crema di zucca

\*\*\*

Tiepido di mare con crema di cannellini

Ventresca di tonno rosso, puntarelle e bottarga

\*\*\*

Cannelloni in farcia di baccalà, cime di rapa e 'nduja

Pasta mista ai frutti di mare

\*\*\*

Filetto di rombo, crema di porro e soffice di patate alla paprika affumicata

Conetto di calamari cacciaroli, gamberi e scampi

\*\*\*

Fruttini della costa di Amalfi ripieni di gelato

Dolce sorpresa: biscuit alle mandorle, cremoso allo zabaione e glassa ai frutti di bosco

Piccola pasticceria

\*\*\*

Caffè

(Acqua e coperto inclusi)

Vini e altre bevande escluse

€ 90 per persona

ACCONTO E PRENOTAZIONE ENTRO IL GIORNO 18/12/2023

# Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2023

## CARNE

Starter e Bollicine:

Altemasi Brut Millesimato

Entrée di benvenuto

Focaccina con ricotta di bufala e Pata Negra

Mondeghili di carne

\*\*\*

Flan di zucca con leggera fonduta di parmigiano e tartufo nero

Carciofo alla giudia, provola e panure croccante

\*\*\*

Raviolo di brasato e crema di patate e porri

Rigatoni grezzi "Pastificio Mancini" con ragù di filetto Piemontese, riccioli di parmigiano

\*\*\*

Costine di Rubia Gallega (manzo) cotte a bassa temperatura

servita con patate novelle e salsa demi-glace

\*\*\*

Fruttini della costa di Amalfi ripieni di gelato

Dolce sorpresa: biscuit alle mandorle, cremoso allo zabaione e glassa ai frutti di bosco

Piccola pasticceria

\*\*\*

Caffè

(Acqua, caffè e coperto inclusi)

Vini e altre bevande escluse

€90 per persona

ACCONTO E PRENOTAZIONE ENTRO IL GIORNO 18/12/2023