



MENU NATALE 2023

Entrées

Calamaro ripieno con polenta e piselli

Carpaccio di salmone affumicato con arance, finocchi e melograno

Caviale Imperial (10 gr.), crostini e burro (suppl. 5 euro)

La nostra charcuterie di terra, giardiniera in agrodolce e Camembert fritto

Primi Piatti

Spaghetti ai tartufi di mare

*Tagliolino con pescato del giorno, concassé di patate e pomodori
su crema di cuore di carciofo in bagna cauda*

Tortellini della tradizione in brodo di gallina

Secondi Piatti

Cernia in due cotture con caponata di stagione

Gamberoni alla griglia con salsa del Calandrino

Gallina bollita, salsa verde, mostarda di frutta e puré all'olio extravergine

Desserts

Alla lavagna

Formule per persona

1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 45

1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 55

1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 60

Menu completo € 70

Bevande escluse secondo la carta senza maggiorazione, coperto e servizio compreso