

Menù di Natale '23

Benvenuto dello Chef

Polentina e Baccalà

A Centro Tavola

Insalata Russa e Patè di Pollo, Noci e Marsala

Antipasti

Culatello su Gnocco Fritto Ripieno di Burrata e Pomodorino Confit alla Vaniglia
Polpo Piastrato Cavolfiore Affumicato in Due Consistenze e Caramello Salato
Tartarina di Fassona Piemontese Pan Brioche Tostato e Porcino
Roccolo Valtaleggio e Blu di Capra con Miele e Composta del TdV

Primi

Risotto Cavolo Viola Bergamotto e Gambero

Pacchero Bitto Biete Patate e Zafferano

Secondo

Brasato di Manzo Cotta a Bassa Temperatura Mela Caramellata e Purè di Patate Dolci

Dolce

Semifreddo di Panettone e Mascarpone e Mou di Castagne
Biscottini & Caffè

75 euro

VINI ESCLUSI