tempo di Vino
wine house & food

Il Pranzo di Natale 2026

Il Benvenuto dello Chef Alessio De Leo

Antipasti

Salmone Marinato con Barbabietola e Agrumi su Crostone di Pane ai Multicereali
e Yogurt Greco con Burro all'Aneto e Lime

Insalata Russa Croccante del Tempo di Vino

Magatello di Vitello Cotto a Bassa Temperatura
con Maionese alla Senape Antica e Giardiniera fatta in Casa

Primo

Risotto allo Zafferano con Ragù di Ossobuco e Cioccolato Fondente

Secondo

Guancia di Manzo Brasata al Barolo
con Purè di Patate e Carotine Glassate

Dolce

Semifreddo di Panettone con Crema al Mascarpone
e Caramello Salato alle Castagne

75 euro
Bevande Escluse