



25 dicembre 2021, Ore 13

il pranzo di Natale

L'Apertivo

Baccalà mantecato alle erbe
Cotechino croccante e salsa verde
Bigné alle mandorle ripieno di caponata

Il Pranzo

Tartar di filetto di manzo, salsa d'uovo alla senape, cipolla alla brace e tartufo bianco di Alba

Tortelli tradizionali di cappone nel suo brodo ristretto

Riso, fagioli, guancia e aglio orsino

Rack di Agnello al forno, topinambur croccante, salsa al pepe verde fermentato

Millefoglie caramellato con crema al mascarpone e lamponi croccanti

Il panettone al limone e spezie, con crema alla vaniglia

La piccola pasticceria

Le nostre proposte di vini in abbinamento

Champagne brut Jean Laurent 2008
Bourgogne Aligotè Vieilles Vigne Coche 2019
Primofiore Quintarelli 2017
Muffato della Sala Antinori 2015

Il pranzo di Natale è proposto ad Euro 150 a persona
oppure Euro 200 a persona con selezione di vini in abbinamento

