

25 Dicembre - Pranzo di Natale

Calice di prosecco con ostriche

Antipasti

Tonno affumicato con fiori di capperi - Cocktail di gamberi e melone
Capesante al gratin - crostoni di polenta e funghi porcini
Bresaola con dadolata di carciofi

Primi piatti

Garganelli con polpa di scorfano
Risotto con ragù d'astice
Cappelletti di carne in brodo di cappone

Secondi piatti

Coda di rospo con carciofi
Branzino al gratin
Sorbetto al limone
Cappone con mostarda

Dolce

Pandoro farcito con crema di mascarpone e fragole frutta secca e caffè

inclusa una bottiglia di vino dell'enoteca ogni due persone

Costo € 70 a persona