

Menù Natale

ANTIPASTO

Speck della valtellina, burratina, pecorino alle erbe, triangolo dello chef, salmone marinato al pepe, sformatino di spada, merluzzo in pastella, gambero in crosta

PRIMI

*Gramiglia del marinaio al gratin
Fazzoletti al patè di funghi*

SECONDO

*Filetto di spigola fratinato
Patate duchessa e spinaci*

FRUTTA CON GELATO

*DOLCE, SPUMANTE
VINO, ACQUA E BIBITE*

€ 45,00



Gran cenone fine anno

ANTIPASTO

Fior di crudo e bufala, fagottino di bresaola ricotta e noci, mezzaluna croccante con mousse ai porcini e melanzane, tocchetto di patate con polpo al vapore all' aceto di mele, carpaccio di spada agli agrumi finocchietto e pinoli, flan di tonno cacio e pepe, finger food di gamberi e yogurt

PRIMI

*Cavatelli di ceci neri con tocchetti di spada e ciliegino scottato
Cappello di zucca e ricotta all' aroma di burro e salvia su letto di crema ai formaggi e noci*

SECONDO

*Bocconcini in salsa al primitivo su purè di fave
Ciuffo di asparagi al bacon
Cotechino con lenticchie*

*FANTASIE DI FRUTTA ESOTICA
DOLCE DI FINE ANNO, SPUMANTE
VINO, ACQUA E BIBITE*

€ 75,00

Menù 01 Gennaio

ANTIPASTO

Speck della valtellina, burratina, pecorino alle erbe, triangolo dello chef, salmone marinato al pepe, sformatino di spada, merluzzo in pastella, gambero in crosta

PRIMI

*Margherite ai carciofi con salsa ai gamberi e pomodorino ciliegino
Nido al ragù di fassona con capocollo croccante e scaglie di formaggio Don Carlo*

SECONDO A SCELTA

Orata alla griglia

o

Arrosto misto

Insalata tricolore e patatine fritte

FRUTTA

*DOLCE, SPUMANTE
VINO, ACQUA E BIBITE*

€ 43,00

