

Menù Natale 2025



Antipasti

Carpaccio di salmone affumicato
con insalatina di finocchi e gocce di
salsa yogurt alle erbe su toast di pan brioche

Polenta spuma di lenticchie cotechino con salsa verde

Primi Piatti

Gnocchi di patate viola ai finferli cacio toscano e pepe

Risotto al radicchio rosso tardivo
coulisse di uva fragola e blu stilton

Secondi Piatti

Cubo di maialino croccante laccato al miele
con purè di patate

Tagliata di manzo alla Robespierre con patate

Dessert

Semifreddo al torrone con crumble di panettone
e cioccolato bianco caldo all'arancia

Caffè

I Vini

Metodo Classico Brut - Opera
Friulano – La Viarte

Rosso di Montepulciano – Tenuta Tre Rose
Zibibbo Terre Siciliane – Tenuta Vinci