

*MENÙ PRANZO DI NATALE 2024*

*Benvenuto dalla cucina, passatelli di parmigiano reggiano in ristretto di cappone*

*Salmone affumicato al legno di ciliegio, burro salato e pan dolce*

*Mazzancolle grigliate, crema di finocchio e caviale di aringa*

*Ventaglio di cappesante gratinate al forno,  
carpaccio di carciofi violetti al mandarino*

*Tortelli di cavolfiori variazione di triglie di scoglio e maggiorana*

*Gnocchi di patate, busara di crostacei e molluschi, timo al limone*

*Sorbetto al mandarino*

*Rombo alla mugnaia, lenticchie di Colfiorito e rosa di Gorizia stufata*

*Sablè alle mandorle, bavarese alle fragole, mele, miele e mandarino  
Con caramello salato*

*Panettone Casa del dolce alle albicocche*

*Euro 110,00 Bevande escluse*