

Pranzo di Natale

APERITIVO DI BENVENUTO: Prosecco di Valdobbiadene e Cocktail analcolico;

ANTIPASTO di TERRA: Prosciutto Crudo Bergamasco, Speck Trentino e Salame Milano, Flan di Broccoli su Crema di Zola leggermente piccante, Cracker allo Zafferano;

ANTIPASTO di MARE: Sgombro in Pastella di Riso, Vellutata di Cime di Rapa, Arancino al Nero di Seppia con cuore al ragù di Persico, maionese al Finocchio.

PRIMI: Risotto Carnaroli mantecato al topinambur, funghi Porcini freschi, polvere di Culatello;

Paccheri di Gragnano, Bisque di scampi Mediterranei, cubi di Tonnetto Mediterraneo leggermente scottato;

SECONDO: Filetto di Maialino Iberico cotto a bassa temperatura in Crosta di Bacon, vellutata di Castagne e contorno di Patate al Burro.

DESSERT: Tronchetto al Cioccolato con Crema al Mascarpone e Nutella e scaglette di Cocco;
Caffè, Pandoro.

Acqua,
Vino rosso: Nero d'Avola
Vino bianco: Grillo