



Menù di Natale



Antipasto misto di mare con insalata di polpo

Cocktail di gamberi e salmone marinato



Riso di Venere con capesante, caprino,
pomodorini "confit" e basilico

Ravioli ripieni di baccalà con crema di broccolo verde
e schiuma alla rapa rossa



Sorbetto all'ananas

Trancio di ricciola alle erbe con patate e verdure



Mousse cremosa ai due cioccolati con gelatina al
passion fruit e pandoro croccante

Prezzo a persona, acqua e caffè inclusi € 45,00



Variante:

Carpaccio di carne salada con misticanza e pinoli



Lasagne alle verdure con granella di nocciole



Filetto di maiale al pepe rosa e rosmarino

Sorbetto all'ananas



Mousse cremosa ai due cioccolati con gelatina al
passion fruit e pandoro croccante

Prezzo a persona, acqua e caffè inclusi € 40,00



Menù bimbi a € 10,00

Lasagne alla bolognese, cotoletta con patatine, acqua