



Menù di Natale

Antipasti

Tagliere con crudo riserva "Venegoni" 28 mesi, salame nostrano, coppa antica e lardo contadino con piattone della Valtellina, Toma alla curcuma e pecorino senese stagionato

Calamaro spillo ripieno di patata, pecorino e menta, mousse di cavolfiore, zafferano e olio al prezzemolo



Primi

Carnaroli allo zafferano con midollo, gremolada e fondo bruno di vitello

Calamarata con gamberi, guanciale e crema di robiola



Secondo a scelta

Rollè di Faraona ripiena di bottaggio di verdure con finferli saltati e fonduta di fontina

Filetto di merluzzo con vellutata di ceci neri e chips di polenta



Dessert

Sfera al mascarpone con cuore alle more e terra di cacao

Panettone

Acqua, vino (1 bott. ogni 2pp), caffè e amaro

80 €