



Menù della Vigilia

24 Dicembre 2020

Entrée dello chef

Baccalà mantecato con chips di polenta al nero di seppia

Antipasti

Pesce spada marinato al pepe rosa con finocchio e pompelmo rosa

Polpo in guazzetto con purea di ceci e bietola

Primo Piatto

Tortelli di mazzancolle con zucca, cerfoglio e radicchio rosso

Secondo Piatto

Trancio di ricciola con cardo e rösti di patate

Dessert

Sablè alla clementina, cioccolato fondente e pistacchio

Panettone e pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, caffè

Vini in abbinamento

Euro 110,00

Per persona • Iva 10% inclusa

