



Menù della Vigilia

Cena del 24 Dicembre 2021

Entrée dello Chef

Bonbon di patate e baccalà

★★★★★

Antipasti

Carpaccio di gambero rosa, mango, panna acida, caviale Asetra

★★★★★

Capesante scottate con zucca e foie gras affumicato

★★★★★

Vino in abbinamento

Prosecco Valdobbiadene Brut - Duca di Dolle

★★★★★

Primo Piatto

Ravioli di burrata e cicoria con guazzetto di cozze

★★★★★

Secondo Piatto

Ombrina “Corba Rossa del Gargano” verza, fagioli cannellini e carota all’anice stellato

★★★★★

Vino in abbinamento

Liano Bianco - Umberto Cesari

★★★★★

Dessert

Morbido al cioccolato bianco, agrumi e yogurt magro

★★★★★

Vino in abbinamento

Moscato D’Asti - Produttori di Santo Stefano Ceretto

★★★★★

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, caffè

Euro 130,00

Per persona • Iva 10% inclusa

