

# MENU' DI NATALE 2018

## PESCE

ARANCINO RAGU' DI MARE E SALICORNIA

TONNO MARINATO SU CREMA DI MANDORLE E CIALDA DI CACAO  
AMARO

GAMBERONI CON SALSA TERYAKI SESAMO E INSALATA DI SOIA

CROSTONE DI POLENTA NERA CON BACCALA' MANTECATO ED  
ERBA CIPOLLINA

JULIENNE DI CALAMARI CON VELLUTATA DI ZUCCA E RIBES

TORTELLONE RIPIENO DI POLPO E PATATE CON TAPENADE DI  
OLIVE NERE E RISTRETTO DI POMODORINI

LINGUINE AI CROSTACEI

RICCIOLA DI FONDALE CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO

PUNTARELLE SALTATE E CROCCANTE ALLO ZAFFERANO

CREMOSO AL TORRONE CON CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA

CON SPUMANTI E VINI DOLCI

CAFFE'

SELEZIONE DI VINI

€ 50.00

# MENU' DI NATALE 2018

## CARNE

MOUSSE DI CAPRINO BARBABIETOLA E CRUMBLE DI SESAMO

LINGUA CON SALSA VERDE ALLA TOSCANA

CIPOLLA GRATINATA

ASSAGGIO DI RIBOLLITA CON RICCIOLI DI PROSCIUTTO

CARNE SALADA PECORINO E NOCI

AGNOLOTTI DI BRASATO NEL SUO SUGO

RISOTTO CAVOLO NERO E GUANCIALE CROCCANTE

CONIGLIO TARTUFATO CON PATATE E SPADELLATA DI CICORIA

CREMOSO AL TORRONE CON CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA

CON SPUMANTI E VINI DOLCI

CAFFE'

SELEZIONE DI VINI

€ 50.00