

Menu di natale a scelta:



Menu 1:

Carpaccio di cervo nel mantello di erbe,
con insalatina invernale e carciofi freschi

* * *

Consommé doppio con julienne di verdure
e rotolini di crespella d'anatra

* * *

Brasato natalizio della sottospalla di vitello
Puré di patate
Taccole e carote glassate

* * *

Mousse di castagne in manto di cioccolato
su salsa di cachi e gelato alla cannella, fatto in casa

Euro 39,50

Menu 2:

Carpaccio di cervo nel mantello di erbe,
con insalatina invernale e carciofi freschi

* * *

Schiuma di pastinaca con tartufo nero invernale

* * *

Filetto di manzo argentino nella crosta di parmigiano
Salsa al vino Porto
Puré di patate
Taccole e carote glassate

* * *

Mousse al panforte con filetti marinati d'arancia sanguina
e sorbetto al vino Brûlé

Euro 49,50