

MENÙ *Natale* 2023

LE CAPPELANTE ARROSTO
CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI, BACON CROCCANTE

LA BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE
OLIO EVO BIO BONI VIRI, VELETTA DI PANE TOSTATO,
SCAGLIE DI VALSABBINO NOSTRANO

IL RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO
FUNGHI FINFERLI, CREMA DI TALEGGIO

LA CALAMARATA DI GRAGNANO
POLIPO, POMODORO DEL PIENNOLO, PREZZEMOLO

LA TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINO
PATATE DORATE ALL'OLIO EVO E ROSMARINO

IL TRANCETTO DI BRANZINO ARROSTITO
GUAZZETTO DI PRIMIZIE MEDITERRANEE

LA CROSTATINA DI FROLLA CON CREMA AL LIMONE
MERINGA FLAMBATA

PANDORO E PANETTONE
SALSA AL MASCARPONE E AL CIOCCOLATO

ACQUA, CAFFÈ

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT

FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT

MENÙ PER OGNI TIPO DI ALLERGIA E INTOLLERANZA
VINI DURANTE IL PASTO A LIBERO CONSUMO

Adulti €65,00

Bambini 4-10 anni €30,00

Bambini 0-3 anni Gratis

