



Santo Natale 2019

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, insalata di finocchi e pepe rosa

Sella di coniglio farcita con verza, lardo, castagne e zucca mantovana arrostita

Sformatino di cardi e topinambur fritti con leggera bagna cauda



*Riso Carnaroli con crostacei, mascarpone, polvere agli agrumi
e capperi croccanti, aromatizzato alla vaniglia*

*Ravioli del Plin ripieni di patate e culatello
mantecati al burro acido con gocce di focaccia liquida*



*Coscia di faraona confit in crosta di frutta secca
con purea di carote e marmellata di fichi*

Sorbetto al melograno, miele ai fiori d'arancio e prosecco

*Cubo di pesce spada in pane panko profumato al basilico
con guazzetto al pomodoro e colatura di provola affumicata*



*Cre moso al cioccolato Guanaja, composta di pere al vin brulé
profumata al mandarino e fave di cacao*

*Panettone e pandoro
Caffè
Selezione vini dalla Ns. cantina*

€ 58,00 a persona

È gradita la prenotazione