

Menu NATALE 25 Dicembre 2024 Pranzo

Benvenuto di bollicine

Appetizer della tradizione

Canape al Salmone e Praga, Tartellette Rose Noire
al burro salato
Calzoncino con sponsali acciughe ed olive
Panettone salato lievito madre Alvino
Cuore di baccala in tempura
Pettole con peperone crusco di Senise
Arte bianca con zuccina appassita e tartare di tonno
Carciofo croccante
Fiocco di pomodoro e mozzarella
Cartellata con stracciatella datterino rosso
Tartelletta salata con salmone e mela verde

Antipasti

Lingotto di salmone croccante su morbido di zucchine,
coda di mazzancolle al vapore con insalatina di frutta,
melagrana e mousse d'avocado
Carpaccio di Black Angus marinato con zenzero e lime,
lamponi disidratati con cilindro di melanzana ai porcini
e scarola fumè

Primi

Risotto Acquerello con gamberi di Mazara del Vallo con
jus di rapa rossa e fiocchi d'oro
Cappelletto di magro in consommé di podolica
e lamelle di tartufo

Secondi

Lombo d'agnello con crosta di parmigiano e nocciole,
riduzione di Amarone e millefoglie di patate

Dessert

Chantilly ai frutti di bosco con soufflé al cioccolato
e rum
Dolci Natalizi

La nostra cantina

Mastroberardino, Greco di Tufo DOCG
Castellare di Castellina, Chianti Classico
D'Arapi, Brut

130€ a persona

