



Pranzo S. Natale



Antipasti

Gamberi in tempura e salsa agrodolce

Monte Veronese in sfera di mais con tartufo nero

Bocconcino di cappone avvolto in guanciaiale di Sauris
con chutney alle pere



Primi piatti

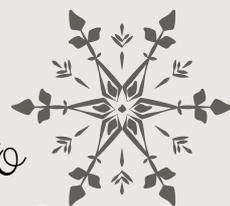
Tortellini fatti in casa in brodo di cappone

Nido di pasta fresca gratinato ripieno al salmone selvaggio
con pistacchi di Bronte e zest di agrumi



Secondo piatto

Filetto di Fassona Piemontese lardellato
con salsa alle noci e purè di topinambur



Dolce di Natale

€ 60,00 bevande escluse

