

Menu delle feste

Entree di benvenuto dello Chef

Macaron con pate' di fegatini di pollo

a centro tavola

Mondeghilli, verza e tartufo nero

Carpaccio di petto d'oca affumicato,
arance a vivo, finocchi e soncino

Salmone marinato, pan brioche e burro mantecato agli agrumi

Antipasto

Flan di zucca, pasta di nocciole e fonduta di parmigiano

Primi

Risotto con
Franciacorta, mandarino e rosmarino

Cappelletti chiusi a mano in consomme' di vouille

Secondi

Cappone ripieno di castagne
patate mantecate al burro di montagna

Dessert

Panettone di Milano tiepido
crema al mascarpone e barbajada

Piccola pasticceria di natale
120,00 euro bevande escluse