

Pranzo di Natale

Su prenotazione - Inizio ore 12.30

SALUTO DALLA CUCINA

Burro montato al passion fruit con piccola selezione di pane e grissini

INTRODUZIONE

Insalatina tiepida di Cappone e salsa al sedano rapa bruciato, radicchio di Treviso cotto al vino rosso gratinato al provolone del Monaco e panko

CAPITOLO PRIMO

Ravioli di pasta fresca aromatizzati al pino mugo ripieni di brasato di Cervo, all'aroma di ginepro, lamponi e demi-glacé ai mirtilli rossi

Orzotto mantecato alla zucca, stracciatella di burrata e cubi di pandoro tostato salati

CAPITOLO SECONDO

Ossobuco di vitello brasato in notturna con il suo fondo, purè di patate e castagne e polvere di alloro e pompelmo rosa

CHIUSURA IN BELLEZZA

Parfait ai cachi, salsa al cioccolato bianco, il proprio croccante infornato e spuma alla cannella