



## **S. Natale 2016**

### **Amuse-bouche e bollicine ...**

Acciughe del Cantabrico, pantumaca e gelato di spinacino

### **Antipasti**

Tartare di salmone selvaggio, il suo caviale, briciole di pane nero  
e  
yogurt al frutto della passione

Mi cuit d'anatra, gocce di pecorino, crosta di pasta fillo e  
mostarda di mela cotogna

### **Primi piatti**

Sartù di riso allo zafferano, gamberi e brodetto astice

Ravioli di cappone, suo brodo e nocette di fegato grasso

### **Secondo**

Tagliata di tonno pinna rossa, panzanella e puntarelle

Sgroppino al limoncello e salvia

Degustazione di capretto, centrotavola in contemporanea

### **Dessert**

“Gran buffet dei dolci”: selezione di frutta fresca, dolci  
monoporzione, panettone e dolci della tradizione con fontana di  
cioccolato e frivolezze

**€ 85 a persona**

Acqua, coperto compresi  
Vini e altre bevande escluse