



Menù Natale 2018

Entree di benvenuto con bollicine

Insalatina tiepida di seppia, clementine e bottarga

Variazione di bollito con le sue salse

Lasagnetta al nero con gamberi al dragoncello e crema di ceci

Risotto con riduzione al melograno e petto di quaglia

Cervo, scorzanera e cavolo cappuccio

Panettone artigianale

Acqua, caffè e coperto inclusi

Vino e bevande escluse

75 euro a persona

