



S.S. Natale 2019

Aperitivo di benvenuto

Omaggio dello chef

Vitello tonnato tradizionale della mamma a Natale

Antipasti

Pane artigianale con:

Salmone, burro salato di Normandia

Paté di Natale

-.-.-.-.-.-

Capasanta in salsa taboulet

Primi Piatti

Risotto Carnaroli, sedano rapa, gamberi rossi di Sicilia, katsuobushi
poi

Cappelletti ripieni di cappone cotti nel suo brodo

Secondo Piatto

Cosciotto di maialino alle erbe, crosta croccante e salsa curry e mango
Crema di patate e patate

Dolci

Mousse di cioccolato bianco, lebkuchen, gel di melograno e aloe vera

-.-.-.-.-.-

Panettone o pandoro con crema di mascarpone

E sul tavolo alla fine:

Mandarini e frutta secca