



Menu Santo Natale 2023

Entrée di benvenuto

Grana Padano 36 mesi, croccante di sesamo e noci (1, 7, 8, 11)

Antipasti

Spugna di uovo ai semi di Goji "Az. Agr. Favella", tuorlo fondente, Tartufo nero, Raspadura "Carena" (3,7)

Battuta al coltello di Fassona piemontese, cestino di corallo agli spinaci, riduzione di melograno (1)

Primi piatti

Risotto mantecato al taeggio di malga, ragù scottato di cinghiale, salsa demi-glace (7,9,12)

Ravioli di barbabietola, ripieno di zucca mantovana, fonduta di pecorino romano, crumble di amaretti (1,3,7)

Secondo piatto

Guancialino di manzo a bassa temperatura al Chianti, quenelle di patate dolci, porro fritto (1,9,12)

Dessert

Torta al gianduia e farina di castagne, mousse al caramello salato (3,7,8)

E per finire...

Panettone artigianale e flute di prosecco di Valdobbiadene (1,3,7,8)

Acqua, Caffè

65 €

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



Menu Santo Natale 2023 vegetariano

Entrée di benvenuto

Grana Padano 36 mesi, croccante di sesamo e noci (1, 7, 8, 11)

Antipasti

Spugna di uovo ai semi di Goji "Az. Agr. Favella", tuorlo fondente, Tartufo nero, Raspadura "Carena" (3,7)

Hummus di ceci, zucchine marinate al pepe rosa, pomodori secchi, taralli (1)

Primi piatti

Risotto mantecato al taleggio di malga, castagne, riduzione al mirto (7,12)

Ravioli di barbabietola, ripieno di zucca mantovana, fonduta di pecorino romano, crumble di amaretti (1,3,7)

Secondo piatto

Millefoglie di verdure di stagione, crema al Castelmagno, quenelle di patate dolci, porro fritto (1,3,7)

Dessert

Torta al gianduia e farina di castagne, mousse al caramello salato (3,7,8)

E per finire...

Panettone artigianale e flute di prosecco di Valdobbiadene (1,3,7,8)

Acqua, Caffè

65 €

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.