



Menu Santo Natale 2024

Entrée di benvenuto

Raspadura "Carena", Salame di Wagyu "La Cigolina" (7)

Antipasti

Lingotto di zucca piacentina in crosta di cereali, grissino nero con Culaccia "Rossi", salsa agrodolce (1,8,11)

Filetto di sgombro sott'olio fatto in casa, spuma di ribes, cavolo nero (4,7)

Primi piatti

Risotto ai porcini, gel al prezzemolo, crumble di mandorle e castagne (1,7,9,12)

Gnocchi alla Romana, battuta di salsiccia di Bra, fonduta di pecorino romano crosta nera (7)

Secondo piatto

Guancialino brasato, gateau di patate, salsa al Porto, tartufo nero dell'Appennino Emiliano (7,12)

Dessert

Sbrisolona al cioccolato, zabaione al caffè (1,3,7,8,12)

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 2024 vegetariano

Entrée di benvenuto

Raspadura "Carena", hummus di ceci, pistacchi di Bronte (7)

Antipasti

Lingotto di zucca piacentina al forno ai cereali, grissino nero, giardiniera fatta in casa, salsa agrodolce (1,9,11)

Flan di spinaci, spuma di ribes, cavolo nero (4,7)

Primi piatti

Risotto ai porcini, gel al prezzemolo, crumble di mandorle e castagne (1,7,9,12)

Gnocchi alla Romana, carciofi fritti, fonduta di pecorino romano (7)

Secondo piatto

Tarte tatin al radicchio, crema di patate al rosmarino, salsa al Porto, tartufo nero dell'Appennino Emiliano (1,4,7,12)

Dessert

Sbrisolona al cioccolato, zabaione al caffè (1,3,7,8,12)

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.