



## MENU NATALE 2023

### *Entrées*

*Calamaro ripieno con polenta e piselli*

\*\*\*

*Carpaccio di salmone affumicato con arance, finocchi e melograno*

\*\*\*

*Caviale Imperial (10 gr.), crostini e burro (suppl. 5 euro)*

\*\*\*

*La nostra charcuterie di terra, giardiniera in agrodolce e Camembert fritto*

### *Primi Piatti*

*Spaghetti ai tartufi di mare*

\*\*\*

*Tagliolino con pescato del giorno, concassé di patate e pomodori  
su crema di cuore di carciofo in bagnacauda*

\*\*\*

*Tortellini della tradizione in brodo di gallina*

### *Secondi Piatti*

*Cernia in due cotture con caponata di stagione*

\*\*\*

*Gamberoni alla griglia con salsa del Calandrino*

\*\*\*

*Gallina bollita, salsa verde, mostarda di frutta e puré all'olio extravergine*

### *Desserts*

*Alla lavagna*

*Formule per persona*

*1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 45*

*1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 55*

*1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 60*

*Menu completo € 70*

*Bevande escluse secondo la carta senza maggiorazione, coperto e servizio compreso*