



26 DICEMBRE
PRANZO DI NATALE

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA
scottato con salsa alla puttanesca e
olive taggiasche

MOSCARDINI IN UMIDO
con piselli accompagnati da polenta
con farina nostrana

RAVIOLI DI CROSTACEI
su letto di crema di zucca, olio al basilico e
spugna al nero di seppia

FILETTO DI BRANZINO
con spinaci spadellati, riduzione di soia
e germogli

PANETTONE ARTIGIANALE
con crema al mascarpone

39,00 EURO
ESCLUSE
LE BEVANDE

