

SòRbole!

Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto



ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese con gelato al Castelmagno e cialda di Parmigiano Reggiano alle nocciole

Vol au vent di passatelli con stracotto di manzo marinato al miele e salsa BBQ con zucca, fonduta di scamorza e cipolla marinata

Seppie ripiene di porcini e pecorino romano su nido di pasta Kataifi con riduzione di miele e rosmarino

Crudo di tonno con gocce di crema di cipolla al nero di seppia, cialda di barbabietola e multicolor di carote

PRIMI

Tortelli ripieni di cernia e pistacchi con pesto di pomodori secchi, mandorle, basilico e ricotta

Sandwich di riso allo zafferano con squacquerone al tartufo su crema di piselli

SECONDO

Cervo con mele, mirto e frutti di bosco con patate rustiche

DOLCE

Bavarese al cioccolato bianco con gelée ai frutti di bosco e croccante alle mandorle

70€ A PERSONA

(acqua e caffè inclusi, vino escluso)



Il menù è sempre disponibile anche in versione **senza glutine**

