



NATALE 2024

CAPELANTE MARINATE AL BRANDY CON PERLE DI TARTUFO
PICCOLA TARTARE CON SCAMPI E MELOGRANO
CROSTONE DEL NOSTRO PANE AL KAMUT CON PATANEGRA IBERICO
COTECHINO NOSTRANO CON LENTICCHIE ROSSE

RISOTTO CON RADICCHIO TREVISANO BITTO ESTIVO E SPECK
RAVIOLONI RIPIENI AL BRANZINO CON POLPA DI GRANCHIO REALE

ALETTA DI VITELLO LENTA COTTURA CON FUGHI E CASTAGNE
ARROSTO DI CAPPONE FARCITO CON SALSA ALL'AMARONE

TIRAMISU' CON AMARETTO E FRAGOLE
CAFFE' ESPRESSO

VINI ABBINATI
TORBATO METODO CLASSICO OSCARI' SELLA E MOSCA METODO
NEB NEBBIOLO TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

€ 85.00 per Persona

