25 DICEMBRE

DUEMILAVENTI



ANTIPASTO

Mazzancolle, Cappesante e Calamaretti gratinati con buccia di limone naturale

PRIMI

Lasagna con cime di rapa, ricotta e acciughe del Cantabrico Tortelli di fagianella con salsa al tartufo nero pregiato

SECONDO

Trancio di ombrina con panure d'erbe e piccole verdure

DOLCE

Cremoso al cioccolato extra amer con bavarese al cocco e lime

VINI

Leonia Brut Rosè • Frescobaldi 30.00 €

Champagne Blanc de Blancs • Leflaive 50.00 €

Desiderium • Tenuta Luisa 20.00 €

Pinot Bianco Plattenriegl • Cantina Girlan 15.00€

Riesling Federspiel • Nikolaihof 25.00 €

•••••

Il costo del menù è di 60 euro

Raccogliamo ordini fino a Domenica 20 Dicembre con ritiro il 23 e 24 dalle 11 alle 18



25 DICEMBRE

DUEMILAVENTI



.....

