



- Il Natale in Terrazza...ma a Casa Tua -

Antipasto

Calamaro Fondente, Ceci di Spello e Bottarga di Tonno

Presenza di: Pesce, Sedano

Cuore di Carciofo Mamma di Roma, Crema del Suo Gambo, Astice e Polvere di Caviale

Presenza di: Pesce, Crostacei, Latte e Derivati, Sedano

Primo Piatto

Tortelli di Zucca della Tradizione, Vellutata di Parmigiano e Cialde Croccanti di Verza

Presenza di: Glutine, Latte e Derivati, Uova

Secondo Piatto

Rollé di Cappone, Castagne, Tartufo Nero e Polenta Grigliata

Presenza di: Glutine, Latte e Derivati

Dessert

Cupola di Mousse al Cioccolato Bianco Speziato al Cardamomo e Arancio, Cuore Liquido di Lampone e Melograno e Crumble di Mandorla di Avola

Presenza di: Frutta Secca, Latte e derivati, Uova

70,00 € a Persona - Vini e Bevande Escluse

Il nostro Sommelier Vi consiglia:

Bollicine:

Valdobbiadene Superiore Docg Brut 2019 – Az. Col Vetoraz	16€
Franciacorta Docg Cuvèe 22 – Az. Castello Bonomi	23€
Champagne Brut Reserve – Az. Billecart Salmon	50€

Vini Bianchi:

Lugana Doc “Ca Lojera” 2019 – Az. Ca Lojera	18€
Collio Doc Sauvignon “Ronco delle Mele” 2019 – Az. Venica	40€

Vini Rossi:

Chianti Classico Docg 2016 – Az. Isole e Olena	25€
Barbera d’Asti Docg “La Crena” 2016 – Az. Vietti	45€