

Menù di Natale

Coppa di Magro in porchetta speziato in salsa verde delicata

Involtino di Melanzana, Mozzarella e Pendolini con pesto di Basilico

Tortino croccante con Quinoa soffiata, di Zucca e Cacio

Cappelletto di Formaggio in brodo di Cappone

Passatello asciutto e Porcini con Nocciole tostate

Assaggi di Carne delle Cantine:

Tagliata di Manzo al Rosmarino e verdure di Stagione

Cappone disossato, farcito con Castagne e Patate rustiche

Tronchetto di Natale' al Mascarpone e tiepida crema di Fondente

Menù di S. Silvestro

Aperitivo nelle Cantine con Brindisi

Terrina

di Vitello, Pistacchio e Prugna con Cipolla caramellata

Sfere

di Lenticchie Rosse su Vellutata di Verdure invernali e gocce di Saba

Cappellaccio

*ripieno di Faraona e Castagne in Vellutata di Zucca e crumble di
castagne*

Veli

*di Cappello a Bassa temperatura, quenelle di Lenticchie e Verze
scottate*

*Gocce di Ricotta profumata e di Mascarpone croccante in Crema di
Frutti rossi*