

Pranzo di Natale

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE 2025

MENU' MARE & TERRA

Antipasti *(uno a scelta)*

Polpo tiepido in insalata con le olive taggiasche e le crudité julienne di sedano e carote

Petali di prosciutto di Parma 30 mesi accompagnato da funghi freschi trentini trifolati

Parmigiana di zucchine d'inverno su fonduta di Grana Padano

Primi *(uno a scelta)*

Paccheri di Gragnano con mazzancolle, crema di asparagi freschi e asparagi al vapore

Lasagne tradizionali alla bolognese su funghi porcini trifolati e petali di Parmigiano Reggiano

Variente anche servita su fonduta di Grana Padano senza funghi porcini

Secondi *(uno a scelta)*

Ricciola in millefoglie al forno e patate al rosmarino, servita su carciofi ripassati

Carrè di vitello al forno, fior di carciofo intero al vapore e fonduta di Pecorino Siciliano al pepe nero

Dolce delle feste

Panettone o pandoro con gelato artigianale alla crema

EURO 85 A PERSONA

ACQUA MINERALE E COPERTO INCLUSI - VINI ESCLUSI

SOLO SU PRENOTAZIONE

OGNI SINGOLO PIATTO PUÒ ESSERE ORDINATO ANCHE SINGOLARMENTE

I PREZZI ESPOSTI SONO DA INTENDERSI IN EURO