PRANZO DI NATALE 2026

APERITIVO DI BENVENUTO
PROSECCO ROSÈ

“Friciulin” di patate, olive, pomodorini secchi e aringa affumicata
Piccole verdure in Pinzimonio, Hummus di ceci e avocado
Cracker casareccio, fagottino di mocetta e caprino alle erbe

Timballo di salmone marinato e Insalata russa con maionese alla bietola
Tartare di capasanta marinata al Wasabi. Cialda di focaccia al nero di seppia

Sfogliatina calda con cotechino, Lenticchie augurali, Crema di zucca Violina

Cannellone croccante al ripieno di baccalà mantecato
Peperone all’acciuga e Crema alle cime di rapa

Carnaroli mantecato alla crema di topinambur con ragù di crostacei e carciofi fritti

Paupiette di coscia di anitra all’arancia
Julienne di verza al vapore. Purè di carote e zenzero

Piccola scelta di formaggi con Composta speziata di frutta

Dolce Sorpresa di Natale
Calice di Asti Moscato Spumante

€ 92,00

COPERTO, SERVIZIO, GRISSINI ARTIGIANALI, PANE FATTO IN CASA, MINERALE E CAFFE’ INCLUSI. VINI ESCLUSI

DIRETTAMENTE AL TAVOLO SI POTRANNO AVERE VARIANTI AI PIATTI NON GRADITI O PER CHI PRESENTA INTOLLERANZE