



il pranzo di natale 2025

chef welcome

Mini Bao mantecato alla Veneziana, Maionese al Peperone Crusco di Senise i.g.p. e Polvere di Olive nere di Gaeta.

antipasti

Alici fresche croccanti imbottite di Provolone del Monaco d.o.p., Erbe aromatiche, Pepe selvatico e Ricotta di Bufala d.o.p., accompagnate da un' emulsione agli Agrumi e decorate con Fiori Eduli e Germogli.

Carpaccio di Bue Grasso marinato, Crema di Aglio Nero di Caraglio, Scaglie di Formaggio "Segreto" (Pastori del Roero) e Fichi secchi.

primi

Cappelletto artigianale ripieno di Ombrina al Profumo di Champagne.

Gnocchetti di farina al Nero di Seppia con Fonduta di Castelmagno d.o.p. e Salsiccia di Bra del Consorzio.

secondo

Guancia di Maiale Iberico al Miele con Mele candite, Crema di Castagne di Cuneo i.g.p. al Bergamotto e riduzione di Barolo Chinato d.o.c.g.

Predessert

Babà al Moscato d'Asti D.O.C.G. e Crema di Nocciole del Piemonte i.g.p..

Petite Patisserie. Panettone artigianale

Acqua. Caffè

75,00 euro, esclusi i vini