

Natale 2018

Menu oro

Selezione di bruschettine:

Salmone fumè scozzese, burro di Normandia pepe di Timut
e con prosciuttino d'Oca marinato al cardamomo e zenzero, su scalogno all'aceto rosso, robiola e
miele d'ambrosia.

Taglierino con Crudo di Langhirano, cacciatorino, lardo di colonnata servito con pane casareccio
caldo, grissini stirati a mano e pane carasau, composta di zucca, terrina di gorgonzola piccante e
mascarpone.

Terrina di foie gras con composta di mele Annurche caramellate profumate all'anice stellato e pain
brioche

Gamberi marinati allo yuzu, crema di avocado, taccole, croccantini di tempura, uova di tobiko,
tartufo Nero.



Tortellelli di carciofo, salsa leggera al cacio pepato, demi-glacé di vitello, tartufo nero.



Guancialino di Manzo cotto a bassa temperatura e purea di topinambur, casserole di patatine novelle e
carciofi alla Giudea.



Tartelletta al cioccolato, con zenzero candito, caramello agli speculos e cremoso al fondente Guanaja.



Assaggio di panettone con crema natalizia
(con il dolce verrà servito un flute di Prosecco Valdobbiadene Astoria)

Caffè, Acqua minerale

Vini (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianchi: Falanghina Cantina Castelli di Severino / Chardonnay Cantina Teanum

Rossi: Chianti Classico Cantina Banfi / Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi

€ 55

Menu incenso

Maki Christmas edition dal nostro banco sushi
(tartare di fassona leggermente spicy e salmone alla fiamma)

Ostiche Papillon di Arcachon (Bordeaux,) con yuzu, tartare di gambero rosso, crema di avocado,
tartufo nero.

Selezione di tonno leggermente fumè, spada fumé e storione fumé, servito con pane di segale, burro di
Normandia, scalogno marinato all'aceto rosso.

Carpacetto di filetto leggermente scottato, punte di asparagi, crescita fondente su insalatina di
porcini freschi.

Selezione di Pata Negra de Bellota, Crudo Toscano al coltello e Parma 24 mesi, Manchego iberico
riserva, parmigiano reggiano riserva e fiore sardo, serviti con composta di mirtilli selvatici e schiacciata
di melograno e zenzero.



Risottino alla zucca, olio di zucca tostata, semi di zucca salati, salsa al parmigiano reggiano 30 mesi.



Filetto di manzo, demi-glace al profumo di sottobosco, casserole di funghi cardoncelli, chiodini, porcini
e patate novelle.



Bacio stellato - Quenelle al Gianduja con rocher di nocciole Gentile tostata al cuore.



Assaggio di panettone con crema natalizia
(con il dolce verrà servito un flute di Prosecco Valdobbiadene Astoria)

Caffè, Acqua minerale

Vini (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianchi: Falanghina Cantina Castelli di Severino / Chardonnay Cantina Teanum

Rossi: Chianti Classico Cantina Banfi / Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi

60 €

Menu mirra

Selezione di maki di Natale dal nostro banco sushi
(Astice gratinato – Salmone alla fiamma)

Ceviche di branzino, cappesante, gambero rosso di Sicilia, aji amarillo, pomodorini cigliegino.

Ostriche Papillon, zeste di lime, panna acida, caviale asetra e scalogni marinati all'aceto di sherry.

Polipo arrostito profumato al yuzu, crema di patate, avocado, olio al coriandolo, chimichurry, pico de gallo fresco, nachos di mais

Tataki di salmone, salsa yuzumiso, perlage di tartufo nero, ribes rosso e acetosella.



Risotto alla burrata e maggiorana con tartare di gamberi rossi al lime e uova di salmone.

Fregola con piccole verdure infornate, brodetto di basilico e vongole veraci.



Filetto di tonno rosso leggermente scottato su pavé di asparagi e crema di zucca.



Selezione di piccola pasticceria dedicata al Natale:

Bacio stellato - Quenelle al Gianduja con nocciole Gentile tostata al cuore.

Rosso cometa - Tartelletta al cacao con cremoso al fondente, lamponi e croccante alle mandorle.

Scintilla di spezie - Piccolo cono con ricotta, zenzero candito, gocce di cioccolato e pistacchi di Bronte.

OrO - Macaron OrO con ganache di cioccolate al latte e passion fruit.

Praline di cioccolato.



Assaggio di panettone con crema natalizia
(con il dolce verrà servito un flute di Prosecco Valdobbiadene Astoria)

Caffè, Acqua minerale

Vini (Una bottiglia ogni 3 persone):

Bianchi: Falanghina Cantina Castelli di Severino / Chardonnay Cantina Teanum

Rossi: Chianti Classico Cantina Banfi / Cabernet Sauvignon - Cantina Banfi.

70 €