

MENÙ DI NATALE
CARNE

L'ANATRA

Carpaccio di petto d'anatra emulsionata agli agrumi
con salsa di tartufo bianco

LA TRADIZIONE

Toç in Braide, polenta del Mulin Cudicio,
foïe gras e crema di formadi Frant

LA CACCIAGIONE

Bottoni di pasta fresca ripieni di pernice
serviti su loro fondo bruno,
con mousse di castagne e melograno

LA STAGIONATURA DEL RISO

Riso MeraCinque carnaroli
con radicchio trevigiano, caprino morbido
e riduzione di birra rossa

LA REGINA

Arrosto di suprema di faraona alle erbe
accompagnato da sformatino di zucca, patate e speck

DOLCE DI NATALE

Panettone con crema pasticceria



MENÙ DI NATALE PESCE

L'OLFATTO

Polipo in doppia cottura, arrostito su crema di ceci sfumato alle erbe

LA FRESCHEZZA ED IL COLORE

Carpaccio di branzino marinato al bergamotto servito con la Rosa Isontina, melograno, insalata di fagiolini, taccole e aneto

UN PÒ DI CHAMPAGNE

Risotto MeraCinque carnaroli con gamberi di Sicilia, spinacini novelli, capesante, zafferano e champagne

IL PROFUMO DEL MARE

Bottoni di pasta fresca ripieni di branzino, cozze, vongole e granella di pistacchio

IL PESCATO

Filetto di ricciola servito con purè di patate viola, cavolo romano e asparagi di mare

LA CONSISTENZA

Millefoglie ai cioccolati con cremoso di frutti di bosco

Panettone con crema pasticcera

Acqua, caffè e vini della nostra cantina

75 €

