

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,  
foie 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 pasticcera



## 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 €

