



PRANZO DI NATALE 2025

ENTREE

Cappelletti fritti con fonduta di parmigiano

ANTIPASTI

<i>Catalana di gamberi e scampi al vapore con olio al basilico</i>	28
<i>Carpaccio caldo di branzino agli agrumi, purea di cardo e scaglie di bottarga</i>	26
<i>Tartare di Angus, spuma di paté di vitello, pan brioche e salsa alla mostarda</i>	28

PRIMI

<i>Tagliolini all'uovo, gamberi rossi, vongole e asparagi</i>	28
<i>Tortelli di cernia e pistacchi con crema di ceci e salsa al rosmarino</i>	24
<i>Risotto al Castelmagno con riduzione al barolo e nocciole tostate</i>	25

SECONDI

<i>Filetto di orata al sale, verdure al vapore e salsa all'aneto</i>	28
<i>Trancio di ricciola all'acqua pazza</i>	30
<i>Medaglione di filetto di manzo, scaloppa di foie gras, la sua riduzione, composta di melograno e tortino di patata</i>	35

DOLCE

<i>Cesto di frutta e veneziana artigianale con crema chantilly</i>	12
--	-----------

