



## **PRANZO DI NATALE 2010**

*Entre' di benvenuto con flute di Franciacorta*

### **Antipasti:**

*Tartare di pescato del giorno con tartufo nero*

*Baccala' cotto in immersione nella Birra Moretti Gran Cru' con  
crema di cavolo, sottaceti e salsa di acciughe*

### **Primi piatti:**

*Orecchiette con cima di rapa, vongole, cannolicchi e julienne di seppie*

*Risotto al fondente di cipollotto con mousse di provolone del monaco e  
riduzione di vino aglianico*

### **Secondi piatti:**

*Merluzzo salato da noi al the nero affumicato con pure' e sugo alla  
amatriciana giallo*

*Rotolini di agnello con crema di topinambur, chips e salsa alla menta*

### **Predessert:**

*Zuppetta di cachi, rapa e rapanello, strappo di panettone al cioccolato e  
frutto della passione*

### **Dolce:**

*Universo: mousse di cioccolato con cuore di concerto di liquirizia, salsa  
inglese allo zafferano e aceto balsamico.*

*Euro 70.00 (escluso bevande)*