



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)