

MENU DEL PRANZO DI NATALE

APERITIVO DI BENVENUTO CON COCCOLA DALLA CUCINA

FLAN DI CAROTA CIUFFO DI AVEZZANO

Vellutata delicata di lenticchie di Castelluccio | Chips di Topinambur

GNOCCHI DI PIZZA FRITTI AI CARBONI VEGETALI

Salame Nostrano | Speck di Termeno | Fiocco di Prosciutto Crudo 30 Mesi

LASAGNETTA GOCCIA D'ORO AL TARTUFO

RISOTTO VERZA E COTECHINO

Crema delicata di Robiola | Salsa Verde

GUANCETTA DI MANZO AL LAGREIN ALTO ADIGE

Coulis di Mirtilli | Polenta Fresca di Storo | Patate Arrosto

<u>l</u> due piatti di pesce in alternativa (da comunicare prima)

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO IN TEGAME ALLA GALLEGA

su Purea Soffice di Patate

PESCE SPADA AL CARTOCCIO IN CARTA FATA

Con Frutti di Mare ai Sapori Mediterranei

PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL MASCARPONE O ZABAIONE

- 80 € per persona –

Coperto, acqua, vino in abbinamento, caffè e servizio inclusi.

Vini compresi in abbinamento:

Bianco Torre di Giano 62 - bianco di Torgiano doc 2024 - Lungarotti

Rosso L'Um Umbria i.g.t. 2022 - Lungarotti

Vini alla carta non compresi

MENU KIDS su richiesta - 40 € per persona -

BUON NATALE