

Pranzo di Natale

2020

Battuta di gamberi rossi di Mazara, mazzancolle in tempura, soffice di melanzana viola affumicata alla brace e ristretto di crostacei



Risotto acquerello alla clorofilla di prezzemolo, tartare di Aguglia imperiale, crema all'aglio Orsino e polvere di peperoncino



Ossobuco di rana pescatrice glassato al Lugana, cardoncelli alla milanese, guanciaie di maiale nero ed emulsione alla salvia



Mela al vino dolce di Marzemino ripiena di crema al mandarancio e gelato artigianale allo strudel

Euro 60
(Bevande escluse)