



Pranzo di Natale 2025

CALICE DI BENVENUTO

AMUSE BOUCHE

Caipiroska di gamberi al frutto della passione

ANTIPASTI

Tartare di gamberoni argentini conditi olio, sale, pepe rosa e limone

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala ed erbe di campo con salsa leggera allo zafferano

I mondegghili serviti su letto di misticanza con mayo wasabi

BIS DI PRIMI

Risotto alla milanese con midollo di bue e fondo bruno

Paccheri di Gragnano IGP con gamberoni e pomodorini

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo al pepe verde servito con patate al forno

DOLCE

Tiramisù al panettone

***Acqua, coperto, caffè e servizio
€ 70,00 Cad.***

*Si ricorda ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze,
nel limite delle possibilità cercheremo di accontentare tutte le richieste.*



Menù bambini

PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate al ragù dello Chef

SECONDO PIATTO

Cotoletta di pollo alla milanese e patatine fritte

DOLCE

Tiramisù al panettone

Acqua, coperto e servizio
€ 35,00 Cad.

*Si ricorda ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze,
nel limite delle possibilità cercheremo di accontentare tutte le richieste.*