

Buone Feste

Da IGEA



Menù di Natale

Entrée

*Tuorlo d'uovo fritto su letto di polenta Taragna con lamelle di
tartufo nero pregiato*

Antipasti

*Crema di zucca Delica, finferli scottati, nocciola trilobata delle
Langhe e olio al basilico*



*Carpaccio di cervo marinato all'aceto di lamponi, crema di
sedano rapa e frozen berry*

Primo piatto

Risotto Acquerello, coscia di quaglia confit, salsa agrodolce di quaglia e polvere di rosmarino



Millefoglie di verdure dell'orto, spuma di caprino e clorofilla di prezzemolo



Sorbetto all' arancia e cardamomo

Secondo

Guancia di manzo laccata al vino "Chianti Colli Fiorentini", con purè di patate ratte alla robuchon

Dessert

Selezione di panettoni artigianali con crema al mascarpone

Acqua microfilmata, coperto e caffè

Menù bambini

Primo piatto

Gnocchi al sugo o al ragù (pasta corta)

Secondo

Tagliata di manzo con patate al forno

Dessert

*Selezione di panettoni artigianali con crema al
mascarpone o gelato alla crema*

Acqua microfilmata, coperto e caffè