



Menù di Natale

Antipasto

*Spuma di patate di Bismantova, uovo
poche 2.0, cipolla alla cenere*

Primo

*Farro al tegame, marzancolle seppia e zafferano
del Ventasso, cavolo nero fritto frutti di bosco e
crema di piselli*

Secondo

*Medaglione di vitello con salsa Bordolese e fondo
bruno, spiedino con invidia belga e patate alla brace*

Dolce

*Frolla ricoperta di gelato alla nocciola e brunoise di pere
cotte al lambrusco, il tutto sotto una semisfera di
cioccolato*

