



Menù di Natale

Antipasto

Spuma di patate di Bismantova, uovo
poche Z.O. cipolla alla cenere

Primo

Farro al tegame, mazzancolle 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

