



Pranzo di Natale 2019

Benvenuto dello Chef con bollicine d'aperitivo

Girello di vitello scottato, zucca, i suoi semi tostati e robiola

Tonno di ricciola, carciofi e radicchio

Capunet di carni bianche gratinati, carote e cumino

Plin di cappone nel suo ristretto

Consommè di cappone in tazza

Stracotto di bue, cavolfiori e mela renetta

Cre moso alle arance, fondente e croccante di mandorle

Panettone **Gusto Madre by Fabio Ciriaci**
mandarini e frutta secca

Caffè

55,00 euro a persona
Vini esclusi