

PRANZO DI NATALE 2025

ANTIPASTI

Polpo con patate e olive taggiasche.

Salmone marinato con rapa rossa.

Tortino agli spinaci con acciughe del Cantabrico.

Involentino di speck del Tirolo con spuma di Caprino all'erba cipollina e pistacchio.

Rosa di culaccia di Parma, 18 mesi.

PRIMI

Risotto con carciofi di Albenga, coda di rospo e bisque di crostacei.

Paccheri di Gragnano al ragù bianco di vitello e funghi porcini.

SECONDI

Filetto di spigola del mediterraneo in crosta di patate con
ratatouille di verdure.

Medaglione di manzo cotto a bassa temperatura in crema di tartufo bianco con
spicchi di patate al rosmarino.

DOLCE

Torta Natalizia

Acqua minerale | Vino bianco: Falanghina | Vino rosso: Aglianico

Spumante | Caffè | Limoncino di Sorrento

SU PRENOTAZIONE - INIZIO PRANZO ORE 12.00/12.30

78 euro

Disponibile anche Menù Bambino (FINO A 8 ANNI):

Prosciutto cotto, penne pomodoro, cotoletta con patatine

39 EURO