

Pranzo del Santo Natale.

Menù degustazione:

L'aperitivo del dì di Fieste!

Lecca lecca di frieco, datterri al beacon e polpette di lenticchie in salsa allo zafferano.

Flan gratinato al formaggio Frant con purè di zucca, misse di castagne, e funghi porcini fritti.

Crema di tapinembur, con le sue cips, rosso d'uovo e tartufo nero.

Ravioli al radicchio tardivo, crema di cipolla rossa, popcorn D'Oswaldo e polvere di bagigi.

Il Brasato allo schioppettino, piccoli frutti rossi e patata mostardata.

Come a colazione: panettone artigianale caldo, gelato alla crema avvolto nei corn-flakes e crema calda di cioccolato fondente.

Caffè.

65.00 euro a persona, vini esclusi.



Pranzo del Santo Natale.

Menù bambini:

L'aperitivo del dì di Fieste!

Lecca lecca di frico, datteri al beacon e polpette di lenticchie in salsa allo zafferano.

Prosciutto cotto e prosciutto crudo.

Gnocchi di patate al ragù.

Cotoletta di pollo impannata con patate fritte.

Come a colazione: panettone artigianale caldo, gelato alla crema avvolto nei corn-flakes e crema calda di cioccolato fondente.

Coca-cola e aranciata.

40.00 euro a persona, bevande comprese.

