

Pranzo del Santo Natale.

Menù degustazione

Tortello D'Ossvaldo con crema d'anice e finocchio croccante.

Filetto di faraona alle uve d'inverno, polvere di bagigi e carciofo fritto.

Gnochetto alla castagna, schiuma di Frant, topinambur e nocciole.

Orzo perlato nano con petali di Rosa dell'Isonzo, gocce di cannella e melograno.

Stinchetto di maialino, latte alla mandorla, cavoli e tartufo nero.

Sorbetto alla carota, crumble di timo e Cumquat.

Crem Bruleè al taleggio e pistacchio con panettone tostato e semifreddo al Marsala.

Caffè.

Euro 65.00 a persona, escluso bevande.

