

Menù asporto Natale 2021

Menù alla carta:

Filetto di faraona alle uve d'inverno, polvere di bagigi e carciofo fritto €14.00.

Gnochetto alla castagna, schiuma di Frant, topinambur e nocciole, € 11,00

Orzo perlato nano con petali di Rosa dell'Isonzo, gocce di cannella e melograno, € 13,00

Stinchetto di maialino, latte alla mandorla, cavoli e tartufo nero, € 20,00

Crem Bruleè al taleggio e pistacchio con panettone tostato e semifreddo al Marsala, € 8,00

Menù degustazione:

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.

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

Euro 50.00 a persona, minimo per due persone.

Orario di ritiro:

24 dicembre dalle ore 18.00 alle ore 21.00

25 dicembre dalle ore 9.30 alle ore 11.00

Le pietanze dovranno essere rigenerate (riscaldare) prima di essere servite.

