

Natale da Mehdi

PRANZO DI NATALE

Aperitivo di benvenuto

Crema cotta al parmigiano e miele d'acacia
Crostino di pane, acciuga del Mar Cantabrico e gel di limone
Lecca lecca al grana padano
Pan brioche, patè di fegatini al porto
Estratto di cetriolo, acqua ai fiori d'arancio e cannella
Tramezzino di gambero in salsa rosa leggermente speziata In

abbinamento: Cuvee San Maurizio extra dry

Entrée

Ostrica "special de Bouzigue" in tempura, panna acida al ginger beer,
salsa agropiccante e aria di cetriolo

Topinambour in confit, purea di sedano rapa e tartufo

Primo

Lasagna ai crostacei su brodetto di cappone di Morozzo e funghi
shitake

Main Courses

Faraona in due versioni - Petto con patate e castagne all'Arneis e la
sua aletta con salsa di panettone alla beccafico

Dessert

Tartelletta di farina integrale con semifreddo al pandoro, albicocca
scioppata e crumble al cacao, caramello e sale di Maldon

75 EURO

BEVANDE ESCLUSE | SOLO SU PRENOTAZIONE 0121 502717