

Menu di Natale

Aperitivo di benvenuto

Focaccia di farina grezza, lardo piemontese e miele d'arancia
Stoccafisso croccante all'erba cipollina
Bignè con soffice di mortadella e arachidi
Cialda di mais, confettura di pere allo zenzero e noci

Antipasti

Capesante scottate con spuma di sparacelli, aglio nero di Voghera e Bergamotto
Cuore di carciofo, Patata comasca, fonduta di mandriano e pane al timo

Primi

Cappelletti della tradizione in brodo di gallina
Risotto agli scampi, cedro e polvere di capperi e acetosella

Secondi

Cappone ripieno ai pistacchi di Bronte, crema topinambur,
cime di rapa e riduzione di melograno

Dessert

Il Torrone
Panettone della tradizione e crema inglese
Piccola pasticceria

Vini in abbinamento

Solive Brut
Sharis Livio Felluga
Vertigo Livio Felluga
Moscato d'Asti

Acqua, caffè