

25/12/2025

PRANZO NATALE

MENÙ SPECIALE



ENTREE'

- ◆ Bocconcino di Baccalà al panko su ceci neri e polvere di peperone crusco

ANTIPASTO

PITTA D'AUTORE

Financier salato al pomodoro con composta di cipolla e pomodorini infornati, olive nere e acciughe del Cantabrico

PRIMI

ORO DI NATALE

Risotto mantecato allo zafferano con acqua di pomodoro arrosto, mousse di burrata fumè e sashimi di ricciola affumicata con erbe selvatiche. *Fatta da noi*

TORTELLO DELLA TRADIZIONE

Tortello fatto da noi di cappone e castagne con consommé, burro nocciola e salvia fritta: *un abbraccio caldo di profumi natalizi*

SECONDO

IL WELLINGTON DELLA BELLA MBRIANA

Cappello del prete cotto 24 ore, avvolto in prosciutto crudo San Daniele e sfoglia dorata, servito con radicchio brasato e salsa ai funghi porcini

DESSERT

SEMIFREDDO AL PANETTONE, COPETA E ZABAIONE

Semifreddo al panettone artigianale e copeta salentina, cuore di zabaione e salsa al fondente

BEVANDE

Acqua Fontenoce, Vino Cantine Vallone, Caffè o amaro

68€
a persona

