

Cenone 24 dicembre 2024

Crostone di segale con mousse di castagne e lardo di colonnato

Fagottino di mare ripieno

Gamberone in pasta kataifi e miele di castagne

*Troccoli trafilati al bronzo su juice di zucca, grumble di castagne
e geriglia di vongole veraci*

*Coda di rana pescatrice con gazpacho di peperoni e
croccante di Parmigiano Reggiano*

Patate alla cenere

Misticanza di campo saltata

Sorbetto al limone

Frutta di stagione

Panettone e pandoro

Vini doc Cantine Sabelli Chardonnay e Montepulciano