

Welcome

- ❖ French toast con foie gras glassato alla mela verde e mandorle tostate
- ❖ Patanegra con pan y tomate
- ❖ Cubotto di formaggio in pasta fillo con composta di pere e zenzero
- ❖ Bombetta frita con stracotto di manzo, spuma di pecorino e maionese al basilico

Antipasti

- ❖ Tartare di manzo danese con uovo di quaglia e caviale
- ❖ Carpaccio di black angus, emulsione di fondo bruno e tartufo fresco
- ❖ Maritozzo salato con maialino da latte CBT e mirtilli
- ❖ Tacos alla curcuma, puntarelle e burratina di Andria

Primi

- ❖ Cannelloni fatti in casa con ragoût di Rubia Gallega e provola affumicata
- ❖ Risotto jus de viande di manzo e tartufo fresco

Secondo

- ❖ Guancia di vitella brasata al barolo con purè di patate e chips di topinambour

- ❖ Dolci della tradizione natalizia
- ❖ Sgroppino al limone
- ❖ Cotechino e lenticchie

150,00 euro / persona
(BEVANDE ESCLUSE)