



***Il Pranzo di Natale  
"Il Mare nel piatto"***

*L'Entree di Benvenuto dello Chef*

*Il Salmone al dolce fumo  
marinato in casa con Burro di Malga*

*Le Cappelughe, i Canestrelli e le Cappelughe  
alla griglia*

*L'Insalatina di Gamberi al vapore  
e Tardivo marinato*

*La variazione di Baccalà caldo e freddo*

☆

*Il Risottino al Pino mugo,  
Carciofi spinosi e Granceola*

*Gli Gnocchetti di Castagne al Granchio porro  
e polvere di Olive taggiasche*

☆

*Il Gelato agli Agrumi e infuso di Lemongrass all'azoto*

☆

*La Millefoglie di Spigola e Gamberone  
su Caponata invernale*

*Il Filetto di Calamari e Gamberi alle tre farine*

☆

*Il Panettoncino dello Chef Cosimo alle Mele Renette,  
gelato alla Vaniglia, Crema alla Cannella*

*il Caffè*

*vini inclusi:*

*Prosecco, Vino rosso, Vino bianco fermo*

***Euro 65,00 a persona***