

## ★ Cena della Vigilia di Natale



Bottino del Pescatore Fortunato...

Cruditè di Scampi, Gamberi Rosa di San Remo,  
Mazzancolle Grigie

Carpaccio di Bianco Selvaggio,  
Tartare di Tonno Rosso, Ostriche...

Assoluto di Seppie Nere, Polenta Biancoperla,  
Castraure di Sant' Erasmo e Gocce di Melograno

Risotto ai Crostacei, Mandarino e Zenzero

Branzino al sale rosa dell'Himalaya  
con patate croccanti e carciofi

Sorbetto al Mango e Passion Fruit

Panettone Artigianale della Forneria Bari

Zabaione al Marsala

Leccornie di Natale

Caffè

Vini: Lugana, Spumante metodo classico

Prezzo per persona

€ 60

Prezzo per i soci

€ 55

Prenotazioni entro il 16 dicembre  
tel. 3487125950 - 049 522 60 56



## ★ Pranzo di Natale



Brodetto in Moka...

Scampo Dorato, Vellutata di Zucca,  
Spuma di Burrata e Nuances Piccanti

Tartare di Cervo, Mayo al Rafano  
e Salsa al Ribes

Bottoni alla Crema Pasticcera di  
Parmigiano e Tartufo Bianco

Risotto alle Rape Rosse, Gamberi Rosa di San Remo  
e Gocce di Blu di Montegalda

Gioco di Bolliti e Arrosti...  
Purè, Radicchio di Campo e Carciofi

Sorbetto al Mandarino e Chinotto

Panettone Artigianale della Forneria Bari

Crema alla Vaniglia e Zabaione al  
Marsala della Morena

Leccornie di Natale

Caffè

Vini del Territorio in abbinamento

Prezzo per persona

€ 50

Prezzo per i soci

€ 45