

Pranzo del Santo Natale.

Menù degustazione:

L'aperitivo del dì di Fieste!

Carpaccio di cervo, erbe del bosco e melograno.

Crema di Topinambur, flan di orzo e carciofo al gratin.

Ravioli al Toc' in Braide con la morchia del mulino di Trussio.

Scrigno di Venere: tagliolini saltati in crema di tartufo con funghi porcini, avvolti in una crespella e gratinati al forno, servito con tartufo di Norcia.

Lingotto di filetto di manzo bardato con guanciale, salsa allo Schioppettino e contorni dell'orto.

La piccola pasticceria di Natale:

Panna cotta al pistacchio, Crème brûlée al torroncino, Bigné al cioccolato, Tartelletta alla frutta e Panettone artigianale.

Caffè.

65.00 euro a persona, vini esclusi.



Pranzo del Santo Natale.

Menù bambini:

L'aperitivo del dì di Fieste!

Coca cola e patatine dollaro!

Prosciutto cotto e prosciutto crudo.

Gnocchi di patate al ragù.

Cotoletta di pollo impannata con patate fritte.

La piccola pasticceria di Natale:

*Panna cotta al pistacchio, Crème brûlée al torroncino, Bigné
al cioccolato, Tartelletta alla frutta e panettone Artigianale.*

Coca-cola e aranciata.

40.00 euro a bambino, bevande comprese.

Tanti auguri di buone feste!

