

25 DICEMBRE 2019

## MENU DI NATALE

IL BENVENUTO DELLO CHEF CON IL PROSECCO:

Pettole di Baccalà e mayo agli agrumi  
Tacos di Bombette  
Melanzana fondente leggermente affumicata

### ANTIPASTI

Polpo "dalla Galizia alla Grecia, passando per la Puglia"

I Bolliti non Bolliti, con la nostra giardiniera

### PRIMI PIATTI

Fusilloni ai Ricci di Mare, Seppie, Marasciuolo e Bottarga

Cappelletti di Cappone e Cardi, ristretto di Cappone,  
Castagne e Tartufo Nero

### SECONDO

Asado di Manzo, crosta di Patate, Jus orientale,  
Purè di Zucca e Carote, Bietolina

### DESSERT

Cre moso al Cioccolato Orellys e Caffè, Pere e Macadamia