



# Pranzo di Natale

## ENTREE DI BENVENUTO

- AMUSE BOUCHE, OSTRICA DELLO CHEF E FLUTE DI BOLLICINA

## ANTIPASTI

- BACCALA' CRUDO COTTO AL PINO MUGO E AGRUMI  
- VITELLO E SALSA TONNATA

## PRIMI PIATTI

- RISOTTO AL VINCOTTO DI FICHI, CICALI DI MARE E NOCCIOLA  
- TORTELLINO TRADIZIONALE HOMEMADE

## SECONDO PIATTO

- OMBRINA CORBA ROSSA DEL GARGANO IN DIFFERENTI TEXTURE

## DESSERT

- FANTASIA NATALIZIA AI CIOCCOLATI

## PER FINIRE

- PICCOLA PASTICCERIA

120€

a persona, vini esclusi

\* le portate potrebbero variare in base alla disponibilità del prodotto