

NATALE 2024

EURO 78,00

SALMONE MARINATO DAL NOSTRO CHEF SU LETTO DI FINOCCHI E ARANCIA

FRAGOLINI DI MARE IN GUAZZETTO CON CIALDA DI MAIS

VITELLO AL PUNTO ROSA CON SALSA TONNATA E FIORE DI CAPPERO DI
PANTELLERIA

FIOCCO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI

QHICHE DI PATATE AL CASTELMAGNO

RISOTTO CARNAROLI CON GAMBERI, PUNTARELLE ALLE ACCIUGHE DEL MARE
CANTABRICO E CREMA DI BURRATA

RIGATONI DI ALTAMURA AL RAGU' BIANCO E PECORINO ROMANO

FILETTO DI BRANZINO SU CREMA DI PATATE VIOLA E CAVOLO AL BURRO
FRANCESE

SCOTTONA DI BLACK ANGUS COTTA A BASSA TEMPERATURA IN PASTA BRISE'
CON FUNGHI CHAMPIGNON E DEMI-GLACE

FLAN DI CACAO E AMARETTI

ACQUA MINERALE E CAFFE'

LIMONCELLO DELLA COSTIERA AMALFITANA

DALLA CANTINA DEL PLINIO RESTAURANT

SELEZIONE DI VINI ROSSI-BIANCHI CHARDONNAY E CABERNET SAUVIGNON

MENU' BAMBINI FINO A 12 ANNI:

ANTIPASTO - PRIMO - SECONDO - DESSERT

35 EURO