



CENA DI GALA

ANTIPASTO

Millefoglie di pesce spada e melanzane con salsa alla mediterranea

Torretta di polenta valsugana al profumo di sottobosco

I PRIMI

Carnaroli con clorofilla di prezzemolo, bocconcino di cernia del mediterraneo e lime

Ravioli di burrata con crema di zucca, crumble di amaretto di Saronno aromatizzato al tartufo

SECONDO E CONTORNO

Filetto mignon di cinta senese cotto a bassa temperatura alla salsa di pistacchio e Rosti di patate

DOLCI

Selezione di dolci natalizi con colis di cioccolato bianco, nero e salsa ai frutti di bosco

> Dopo la Mezzanotte Cotechino e Lenticchie

1 bottiglia di vino ogni 3 persone