



Pranzo di Natale 2016

*Benvenuto della Diodona
con prosecco di Valdobbiadene
Selezione di pat  in tre atti con pane perso*

*Gamberone all'Armagnac in sfoglia all'olio extra vergine d'oliva,
Salmone marinato alla liquirizia con marmellata di pompelmo rosa,
Insalatina di baccal  e patate dolci su croccante di verza*

*Coscia di maialino da latte al mirto come un prosciutto cotto,
Cestino di Reggiano 24 mesi con insalatina di carciofi,
Petto di Faraona nostrana in galantina
al tartufo nero di Norcia e pistacchi*

*Riso di Pacifico Crespi
con carciofi della riviera al profumo di finocchio
e morbido di foie gras al cioccolato di Modica*

*Medaglioni di pesce spada ai semi di girasole
su paglia di verdure e crema di patate violette, olio alla soya
Cappone farcito secondo la tradizione natalizia
cotto allo spiedo a legna
con cipolline marinate in agrodolce*

*Parfait al panettone
con salsa al gianduia e arance amare
Caff  con petit fours alla frutta secca*

Selezione vini e spumanti di Grandi Produttori

Pranzo natalizio a 80,00 Euro p.p. incluse le bevande
Bambini inferiori a 8 anni 45,00 Euro p.p.