



Pranzo di Natale 2017

*Benvenuto della Diodona
Prosecco di Valdobbiadene
con Paté de foie gras, datteri, cioccolato e Armagnac*

*Insalatina di carciofi della Riviera con sfoglie di Reggiano 36 mesi
Magatello di Fassona poco cotto marinato al Rum
Galantina di galletto di Marans con pistacchio e tartufo nero
Verdure alla russa con tartare di manzo in crosta
Sfoglia di pane carasau con hummus di ceci neri,
pesto al coriandolo e calamari alle erbe di Provenza*

*Riso carnaroli di Pacifico Crespi agli agrumi,
erba cipollina e Frutti di mare sgusciati*

*Gamberi dolci con tentacolo di piovra
e puntarelle alla mediterranea in carta fata,
maionese alla bisque*

*Cappone ripieno secondo la tradizione natalizia
con patatine novelle, cipolline glassate e marroni di Alba*

*Morbido al mango
con panettone in gabbia di cioccolato fondente
dal cuore all'arancio*

*Caffè
con friandises alle mandorle e frutta esotica*

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.**