

B

ROOF

PRANZO DI NATALE

COPPA DI SPUMANTE

FRULLATO DI ZUCCA MARINATA, FUNGHI PIOPPINI SAUTÉ CON
FIOCCHI DI BURRATA AL PEPE



ZUPPETTA DI ALICI

FLAN DI RICOTTA DI PECORA E CROCCANTE DI CECI



TORTELLINI RIPIENI DI Salsa VERDE IN BRODO DI CAPPONE

FREGOLA MANTECATA CON SCAROLA E RICOTTA AFFUMICATA
CON ZUPPETTA DI VONGOLE VERACI



CARRÉ D'AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PUREA DI
CASTAGNE E CIPOLLA DI CERTALDO CARAMELLATA



CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

CRUMBLE SALATO E COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

PANETTONE E PANDORO CON Salsa AL CIOCCOLATO
E CREMA AL MASCARPONE (ANCHE PER CELIACI)

BIANCO E ROSSO DI PIETRAFITTA A SCELTA 1/3 PP.

1/2 MINERALI PER PERSONA

69,00 € PP.
IVA INCLUSA

