AI SERBELLONI

MENÙ *Natale*

ANTIPASTI

75€

Carpaccio di spigola, finocchi e arance
Muffin alla ricciola e feta
Gamberi al sesamo con salsa in agrodolce
Patè di foie gras con pan brioches alla nocciola

PRIMI

Gnocchi di patate, pesto di piastacchio, tartare di salmone e burrata
Risotto castelmagno e ristretto all'amarone

SECONDI

Spezzatino di pesce spada, olive e limone
Vitello in frutta secca su crema di lenticchie rosse
e verdure sabbiose

DOLCE

Parfait di pistacchio, caramello salato al whisky,
crumble al cioccolato
Panettone tostato

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE.

Bianco fermo - Grillo siciliano bio – Colomba bianca
Bollicine - Blanc de blancs extra dry millesimato - Zimor
Rosso fermo - Corvina veronese – Antiche terre venete

ACQUA E CAFFÈ.

MENÙ *vigilia*

ANTIPASTI

Carpaccio di spigola, gel di pere
Tartare di tonno, finocchi e arance
Sformato di lenticchie, burrata e prosciutto
crudo San Daniele

PRIMI

Riso carnaroli, gamberetti, stracchino e mirtilli
Ravioli ripieni di cotechino e patate

SECONDO

Gamberoni e spigola in crosta di frutta secca
con spinacino fresco
Oppure
Vitello glassato con purea di patate al basilico

DOLCE

Parfait di mandorle, salsa zabaione e
crumble di panettone

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE.
ACQUA E CAFFÈ.

2026

65€