

# Menu di Natale

## Aperitivo di benvenuto

### Antipasti

#### IL TALEGGIO IN ZUCCA

Flan di zucca affogato in fuso di taleggio e tostatura di mandorle

#### IL MARE E LA PATATA

Polpo scottato su purea allo zafferano e olive taggiasche disidratate

#### IL PIEMONTE CARCIOFATO

Albese di manzo piemontese con crudité di carciofi e pioggia di Grana Padano 24 mesi

### Primi

#### IL CARNAROLI IN FONDUTA

Risotto mantecato con fonduta di fontina e julienne di carciofi

#### CALAMARATA DEL GOLFO

Calamarata con polpo, gamberi, calamari e datterini

### Secondi

#### CARNE FORMAGGIO E TERRA

Bocconcino di filetto di manzo ai porcini, note di castelmagno e patate al brucio

#### IL PESCE

Calamaro ripieno del suo e altro con misticanza alla glassa balsamica

### Dolce

Delizia al cioccolcaffè e crema al pistacchio

### Bevande

Acqua

Caffè e limoncello

Il costo è di 60€ a persona  
(Vino e bevande non comprese nel prezzo)  
30€ per il menù bambini  
E' gradita la prenotazione telefonica: 0115621290

AUGURI DALLO STAFF DEI 4 SOLDI