

# Menu Natale 23

## Antipasto

Insalata di gamberi croccanti all'arancia con crema di melanzane alla maggiorana e pomodorini confit

## Primo

Carnaroli riserva mantecato con piccolo verdure ai pistilli di zafferano, pecorino toscano e sfoglia di culaccia croccante

## Secondo

Noce di vitello cotta a bassa temperatura al timo e rosmarino, sformatino di verdure e pavè di patate

## Dessert

Gelato alla panna con caramello salato alla menta

## Dopo pranzo

Panettone e pandoro con crema di vaniglia e cioccolato

-----oooOooo-----

Incluso: degustazione abbinamento con 3 calici di vini dalla nostra selezione  
Acqua & Caffè

Altre bevande escluse

Menu pranzo:  
€ . 95

# Christmas menu 23

## Appetizers

Salad of orange-flavoured prawns with marjoram aubergine cream and confit cherry tomatoes

## First course

Carnaroli reserve creamed with small vegetables, saffron pistils, Tuscan pecorino and crunchy culaccia puff pastry

## Second course

Veal nut cooked at low temperatures with thyme and rosemary, vegetable flan and potato pavè

## Dessert

Cream ice cream with mint salted caramel

## After lunch

Panettone and pandoro with cream vanilla and chocolate

-----oooOooo-----

Including: tasting paired with 3 glasses of wines from our selection  
Water & Coffee

Other drinks excluded

Lunch menu:  
€ 95