

**MENU DI NATALE**

Lunedì 19 novembre 2018

**Antipasto di terra**

Scimudin filante profumato con **erbe selvatiche** su **radicchio grigliato** con **salsa di cipolle**

**Antipasto di mare**

Crudo e cotto di **gambero rosso**:

* **Zuppa di ceci** con **gamberone** in manto di guanciale e sesamo nero
* Tartare di **gambero rosso** marinata con **condimento agli agrumi** e salsa yogurt alle erba cipollina, tartare di **pomodorini tuttosole**

**Primi**

**Risotto** al **mantecato di baccalà** con **crema peperone**, **cipolla arrostita e pepe al limone**, con **carpaccio di cuore di baccalà**

-----------------------------------------

Gnocchetti di patate con **ragù di capriolo** e **famigliola gialla**, spuma ai **quattro formaggi**, polvere di **porcini**

**Secondo**

**Controfiletto irlandese** cotto al forno **con arrosto delizia** su purè di patate alla **paprika affumicata** e fondo ai **porcini**

**Dolce**

Cestino di **croccante alle mandorle** profumato **all’orangia sun e cannella** con **mousse al gianduia** e **castagne**

* **Prodotti Demetra**
* **Prodotti Wiberg**
* **Prodotti RZ service**