



## MENU DI NATALE

TAGLIERE CON CULATELLO, COPPA DI PARMA  
E SALAME NOSTRANO

SFORMATINO AL PARMIGIANO CON VELLUTATA  
DI POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE E MELANZANE CROCCANTI



RISOTTO PORCINI E BRANZI

FOIADE DI PASTA FRESCA CON PORRI E SPECK CROCCANTE



POLPO ARROSTO COTTO 9 ORE A BASSA TEMPERATURA (72°C)  
SU CREMA DI PATATE

MEZZO STINCO COTTO 24 ORE A BASSA TEMPERATURA (72°C)  
SERVITO CON POLENTINA RUSTICA



DOLCE NATALIZIO  
VINO, ACQUA, CAFFÈ E DIGESTIVO

€40