

La Magia del Natale

Entrée

Mazzancolle in kataifi con guacamole e
maionese all'arancia

Cocktail: Bellini

Antipasto

Cannolo salato con ricotta, olive, pomodori secchi,
pistacchio con crema di broccoli

Vino: Grechetto IGT Bianco

Primo

Risotto al cavolo viola e topping di mango
con battuta di gambero rosso

Vino: Grechetto IGT Bianco

Primo

Tortello di ricotta su crema di castagne e
spuma di zucca

Vino: Gewurztraminer

Secondo

Maiolino al latte con parmentier al tartufo e
chips di patata viola

Vino: Barbera

Dessert

Sorbetto lime e basilico

Tiramisù scomposto

Piccola Pasticceria

Torta millefoglie con crema chantilly e
caramello al lampone

Vino: Dulcis Lungarotti