



# Pranzo di Natale Menu

PROSECCO DI BENVENUTO

DELICATA TARTARE DI TONNO,ARRICHITA DA GRANELLA DI PISTACCHIO ED  
ERBA CIPOLLINA

CODE DI GAMBERI SERVITE CON UNA VIVACE SALSA PICCANTE  
FILETTO DI SALMONE MARINATO CON AGRUMI FRESCHI E NOTE  
AROMATICHE DI ANETO

CRUDO DI PARMA STAGIONATO 30 MESI E GNOCCHO FRITTO  
MORBIDO QUADROTTO DI POLENTA GUARNITO CON GORGONZOLA E  
PORCINI

RAVIOLI RIPIENI DI MAGRO, SERVITI CON SPECK CROCCANTE, CREMA DI  
GORGONZOLA E PREZIOSI PISTILLI DI ZAFFERANO  
RISOTTO MANTECATO CON CAPELANTE, CODE DI GAMBERI E DELICATI  
FIORI DI ZUCCA

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO ACCOMPAGNATO DA CARCIOFI E PATATE  
CAPPONE ARROSTO SERVITO CON CICORIA A.O.P LEGGERMENTE  
AMAROGNOLA

PANETTONE SERVITO CON CREMA PASTICCERA

VINO 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE A SCELTA TRA:

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT-CANTINA ATTEMS  
PECORINO TERRE DI CHIETI IGT"VELLODORO"-CANTINA UMANI RONCHI  
CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI"-CANTINA FRESCOBALDI

ACQUA | BIBITA | CAFFE' | DIGESTIVO CLASSICO

**€ 55,00 a persona**

**INFO: 02-91-67-92-29 Milano, via Curio Dentato 14**