

25 DICEMBRE

Pan brioche con Jambon iberico e Burro a late crudo
Ostrica grigliata con Limone in salamoia e Olio EVO
Crostone integrale gratinato al Peperone arrostito e Basilico

Carciofo romanesco con Zampone sgranato
mousse di Robiola e Zabaglione

Baccalà mantecato con Sedano rapa
confettura di Cipolle di Tropea e cracker di Mais rustico

Magatello di Fassona rosato e Tonno in bouillon vegetale
accarezzato da salsa tonnata e misticanza

Capasanta arrostita con crema di Patata americana
perle al Tartufo e ristretto allo Champagne

Riso Baldo con Alloro
tartare di Gamberi viola e Lime

Consommé di Cappone, Bottoni ripieni e verdure

Wagyu
foglie d'oro su Foie gras e Patate novelle

Frullato ghiacciato
Litchi e Passion Fruit

Panettone della tradizione di Leonardo

Caffè Filicori

€ 95. a persona, acqua inclusa

031 611556 oppure 335 252772