

# *Pranzo di Natale*

*25 Dicembre 2017*

*Tigella rigata con speck dell'Alto Adige,  
Tournedos di Taleggio della Valsàssina,  
Gambero del Salento in Crosta ai grissini,  
crostino con Stracciata Andriese e  
pomodorino confit,  
Fritturine Croccanti di Pesce,  
Spada del Mediterraneo con bacche di Pepe Rosa e  
Prelibati molluschi al profumo di limone,  
Tartarre di dolce Parma  
e... i troppo buoni con l'inganno*

*Chicchi di Carnaroli Pavese con Regina del Mediterraneo,  
Gambero di Mazara e concasse di datterino  
al profumo di timo*

*Millefoglie di sfoglia velo con funghi murgiani e  
straccetti di cotto di Praga affumicato  
su vellutata di pomodoro aromatizzato al Basilico*

*Cuor di Filetto laccato al Vincotto su  
soutè di Bietoline di campo e  
scrigno di pane di Altamura al bacon*

*Babà al Rhum con croccante al fondente,  
soffio di latte e chicche di frutta*

*Dolci della Tradizione Natalizia*

*Attrianti e gustosi per i piccoli ospiti*

*Krapfen caldi con chantilly e crema di nocciole*