

Menu di Natale

25 Dicembre 2018

*I troppo buoni con l'inganno,
Tigella rigata con speck dell'Alto Adige,
Tequenos con formaggio Francese,
Soffice Rosa con tipico timballetto Pugliese,
Mini grill di scottadito rigato e Reale marezzato,
Incontro di gamberi e seppie del Mediterraneo,
Fritturine croccanti di molluschi*

Cordicelle di grano tenero con Rana Pescatrice e pomodori secchi

*Geometrico con straccetti di angus, fiocchi di latte su vellutata di pomodoro
aromatizzato al basilico*

e ...semplicemente il mare

Filetto da latte al vincotto con lingotto di pane di Altamura, bacon e patate

Soufflè al cioccolato con dolce neve chantilly

Tipici dolci della tradizione Natalizia

*Dolce "Re" di mandorle e zucchero
Mustaccioli con noci,
Cartellate,
Srigni di frolla con vin cotto e miele,
Cocco e mandorla,
Croccante con mandorle e cioccolato bianco,
Babbà al rhum,
Soffici sospiri*