

Menù di Natale

Welcome Drink.

Carpaccio di storione scottato,
blinis di panna acida e caviale di calvisano.

Cecina asturiana
con raviolotti allo squacquerone e pesto di trevisano.

Gnocchetti di patate all' amaretto con intingolo di pere,
uvetta, pancetta e salvia con burro spumeggiante.

Bomba ghiacciata al mascarpone,
pecorino sardo, tartufo e amarene.

Coniglio in civet
con purè di castagne e lenticchie di castelluccio.

Tortino con cuore liquido al gianduia e crema inglese.

Espresso.

Vini selezionati dalla Villa,
e acqua minerale naturale e frizzante.

Euro 70.