

Pranzo del S. Natale 2025

Brindisi con bollicine e dalla cucina...

Entrée

Uovo "12 Minuti" con crema di patate rosse mantecata alla toma piemontese e tartufo

Antipasto

Battuta di bovino adulto IGT di razza Chianina di Sorano con pera Decana salsa d'acciughe di Cetara e grissino rustico stirato a mano cervo cacciato e marinato a freddo con mosto cotto e carciofo mammola confit patè di fegatella con mostarda di fichi

Primo piatto

Tortelli di pasta fresca fatti a mano ripieni al Bagoss di Bagolino e "Bramata rustica" con battuto di antico gallo nero del Chianti arrosto e il suo fondo di cottura

Secondo Piatto

Ganassino di vitello in dolce cottura per una notte zucca al forno candita e barba di becco al burro chiarificato



Delizia di cioccolato e panettone con crema calda al torrone

Acqua e Caffè con" Frivolezze" Quanto sopra € 95 escluso vino e distillati

Gentile cliente, per garantire la migliore organizzazione del pranzo, chiediamo di versare una caparra di 30,00€ a persona per considerare la Sua prenotazione definitivamente confermata. Una Mancata comunicazione della cancellazione della prenotazione a meno di 48 ore dalle ore 9.00 del 25 dicembre comporterà la perdita della caparra stessa.

L'importo versato sarà detratto dal conto finale. Le informazioni di pagamento saranno comunicate in fase di prenotazione. Si chiede inoltre di confermare entro il 23 dicembre alle ore 9.00 il numero dei posti prenotati. Sicuri della Sua comprensione, la ringraziamo della collaborazione.