

verdalia



Pranzo di Natale

MENU

Entrée dello Chef

Antipasto

Fassona cotta a bassa temperatura,
Soufflé di funghi porcini e topinambur

Primi

Ravioli di zucca con fondente di parmigiano,
riduzione di aceto balsamico e liquirizia
con croccante di capocollo di Martina Franca

Secondo

Manzo croccante su purea di patate allo zafferano
con cipolla rossa di Tropea glassata ai lamponi e castagne al timo

Dessert

Centrotavola di frutta fresca e Panettone artigianale

Beverage

Acqua minerale
Vini a cura del Sommelier
Caffè & Amari

€ 40,00

Menu baby (4-7 anni)

Prosciutto cotto e fior di latte
Pasta fresca con pomodoro
Pollo panato con patatine fritte

€ 25,00