Cena di Natale

Benvenuto dello chef - 3 elementi

Castagne arrosto su crema di topinambur con un filo di olio al tartufo

Tartare di tonno con sesamo e salsa aioli

Mini crostatina con paté di selvaggina e confettura di cipolle

***

Antipasto freddo

A base di carne

Carpaccio di lingua di manzo, neve di rafano
cavolo rosso all'arancia, vinaigrette alla senape di Digione,
crumble al prezzemolo

Vegetariano

Tartare di verdure invernali, scalogno marinato della casa,
aceto balsamico ai fichi, noci speziate,microgreens di borragine

o

A base di pesce

Salmone gravlax alle spezie natalizie, pomodorini confit agli agrumi,
spuma all'erba cipollina, crostini di segale, olio all'aneto

***

Piatto principale

A base di pesce

Filetto di trota del Carso, tortino agli asparagi di mare
salsa vellutata al prezzemolo, lenticchie nere, uova di trota

A base di carne

Pancetta di maiale glassata, stinco croccante fritto, crema di zucca all'anice stellato,
fave saltate al burro alle erbe e cipolline marinate della casa all'aceto di mele

Vegetariano

Cotoletta di cavolfiore, salsa di noci al pepe verde,
fregola al burro nocciola e salvia, patata dolce fritta ed emulsione alla cenere di porro

***

Dolce

Namelaka al cioccolato bianco, pan di Spagna soffice al pistacchio,
mousse ai mirtilli e basilico, riso soffiato e gel all'arancia rossa