



ristorante

la fornace



Menu di Natale 25 dicembre 2019

Starter e Bollicine: Terrina di coda di manzo
alla Vaccinara con puntarelle e bagna càuda

Gambero rosso di Mazara del Vallo all'alloro con
crema di ceci di Spello e ciccioli di guanciaie

Sardine affumicate del cantabrico con carta musica,
ricotta di pecora e gocce di peperoncino rosso in agrodolce

Riso selezione Acquerello al plancton marino con Aragosta e salicornia baby

Trancio di Black Code con cipolla rossa caramellata e
cime di rapa all'aglio nero

Sgroppino all'ananas, rosmarino e rhum bianco

Il Capretto della tradizione con patate tornite

Gran buffet dei dolci con fontana di cioccolato, alzate di frutta e friandises.
Pastiera, Torta di Natale, Panettone con crema di mascarpone e farcito,
piccola pasticceria.

Caffè
(Acqua e coperto inclusi)
Vini e altre bevande escluse

100 euro