



HD



CHRISTMAS EVE  
*Dinner*

Filetti di alici marinate agli agrumi  
con soncino su bruschetta al burro

Carpaccio di salmone affumicato  
con julienne di finocchi e citronette al pepe rosa

Seppiolina gratinata al forno con panatura aromatica

Trancio di baccalà in tempura  
su composta di cipolla rossa di Cannara, p  
omodoro verde al basilico

\*\*\*\*\*

Strangozzi fatti in casa con ragù di mare  
e fumetto al Trebbiano Spoletino

\*\*\*\*\*

Coda di rospo arrosto in crosta di patate rosse  
di Colfiorito profumate al rosmarino

Carciofi souté alla mentuccia selvatica

\*\*\*\*\*

Cannolo ripieno di ricotta  
e pere con fonduta di fondente

\*\*\*\*\*

[ Vini delle migliori cantine umbre inclusi ]

Euro 45,00