

## Natale 2021

### Entrée

Terrina di foie gras d'Anatra in crosta di nocciolo, marinata al Sauternes, con pane all'uvetta

Animelle di vitello su crema di sedano di Verona, pioppini e touilles di patate

Crema di cipolle di Cannara, mousse di caprino e scaloppina di foie gras

Medaglioni ripieni di Taleggio, crema di porcini e radicchio tardivo

Le costole e il lombo d'agnello, crema di castagne e il suo fondo bruno

Crêpes con crema di vaniglia, cioccolato fondente e gelato al marron glacé

### Piccola Pasticceria

Euro 75 per persona  
comprensivo di coperto e servizio

