

Menu Natale 2018 - il Convivio

Chia-viale

Seppia sporca...

Beccafico e puntarelle

Il fritto...

Triglia, carciofi e animelle di vitello

Mazzancolle

Castagne, foie gras e salsa all'Armagnac

Da una minestra arzilla e broccoli...

Ravioli ripieni di broccolo romano, arzilla e la sua zuppa

Spaghettoni alle vongole

Burro escargot e pan croccante

Sogliola & Black Mugnaia

Castagne, panna alla vaniglia e cassis

Panettone e spezie...

€ 170,00 a persona, bevande escluse

Wine pairing

Per iniziare la vigilia con noi

Champagne Bollinger Special Cuvèe brut

... proseguendo poi ...

Soave classico vigneto Foscarino Inama 2015 (Veneto)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Serra Fiorese Garofolin 2012 (Marche)

Cervaro della Sala Castello della Sala Antinori 2010 (Umbria)

La nota dolce della vigilia... oltre i regali

Uve gelate cabernet sauvignon La Palazzola 2009 (Umbria)