

OFFICINA 12

Trascorri con noi il pranzo
di Natale e Santo Stefano!

Amuse-bouche di benvenuto del nostro Chef
accompagnata da un calice di Franciacorta brut cantina Bosio

- Antipasti -

Salmone marinato agli agrumi, insalata di finocchi, arance e melograno,
mousse di zabaione salato.

15

Insalatina di cappone cotto a bassa temperatura,
bruciatini di guanciale all'aceto balsamico e cipolla caramellata.

16

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo, frutta d'inverno, nocciole tostate
e mozzarella di bufala.

18

Patè di fegatini di vitello, mostarda di frutta e crostini di pane alle noci.

16

- Primi piatti -

Ravioli del plin, salsa al brasato, riduzione al vino rosso ed erbe fritte.

16

Maltagliati di grano duro, tartare di gamberi, pistacchi e burrata profumata al limone.

18

Tagliolini di semola, crema di cipollotto, uova d'arenka e uvetta.

16

Risotto classico alla milanese.

14

- Secondi piatti -

Bocconcini di baccalà fritto, chutney di pomodoro leggermente piccante
e insalata di puntarelle alla romana.

25

Canascino di vitello brasato al vino rosso, polenta, polvere di porcino e crema al tartufo.

25

Filetto di manzo bardato al prosciutto crudo, burro aromatico e la sua salsa.

28

Trancetti di salmone alle erbe, broccoli e patate al salto in salsa alla bagna cauda.

26

- Dolce -

Il panettone 2.0 con mousse di zabaione all'amaretto.

9

Coperto 0

**E' fortemente consigliata la prenotazione telefonica
0289422261**