

Lunch di Natale

ENTREE

Benvenuto dello Chef

ANTIPASTO

King Crab mantecato alle alghe

su passatina di ceci profumata allo zenzero ^(1,2,6,11)

Vino abbinato: Franciacorta Extra Brut Golf DOCG BIO – Barone Pizzini (Lombardia)

PRIMI

Risotto con cremoso di topinambur,

battuta di capesante con sentore di dragoncello, zest di lime ^(4,7,9,14)

Vino abbinato: Ribolla Gialla Coldeblis Colli Orientali DOC – Tunella (Friuli)

Cannellone homemade di anatra confit all'arancia,

delicata di zucca, polvere di caffè ^(1,3,7,9)

Vino abbinato: Gewürztraminer DOC – C. Terlano (Alto Adige)

SECONDI A SCELTA

Quaglia farcita su crema di porcini,

castagne sbriciolate rifinita al tartufo nero ^(7,9)

Vino abbinato: Rosso di Montalcino DOC – Tenuta Pian delle Vigne – Antinori (Toscana)

OPPURE

Rombo arrostito, millefeuille di patate,

salsa bernese, carciofi fondenti ^(3,4,7)

Vino abbinato: Sauvignon Colmatiss Colli Orientali DOC – Tunella (Friuli)

DESSERT

Mont Blanc con fragranza di mandarino ^(1,3,7,8)

Vino abbinato: Moscato Fior d'Arancio DOCG – Vignalta (Veneto)

Piccola pasticceria: assaggio di panettone del Pastry Chef Esplanade Tergesteo ^(1,3,7,8)

Menu Euro 100

Menu con vini abbinati Euro 155

Ore 13.00

Eccezionalmente è previsto l'uso di alimenti congelati. I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze presenti (vedere elenco allergeni come da regolamento UE 2011)