



Menu di Natale

Benvenuto con Lard d'Arnad d.o.p. su passata di ceci al rosmarino
Bienvenue avec Lard d'Arnad d.o.p. sur crème de pois chiches au raumarin
Welcome with Lard d'Arnad d.o.p. on chick peas cream flavored with rosemary

Terrina di foie gras servita con insalata di mango e peperoncino
Terrine de foie gras avec salade au mangue et piment
Terrine of foie gras served with salad of mango and chili pepper

Capesante su variazione di cavolfiori, limone candito e "aria"
al finocchietto selvatico
Coquilles St. Jacques sur variation de chou fleurs, citron confit et "air" de fenouil sauvage
Sea scallops on a variation of cauliflower, lemon confit and "air" of wild fennel

Ravioli ripieni di Grana in brodo di cappone e tartufo nero
Ravioli rempli de fromage Grana, bouillon de chapon et truffe noire
Ravioli stuffed with Grana cheese, stock of capon and black truffle

Petto d'anatra rosato con purea di carote e zenzero
Poitrine de canard rosé avec puré de carottes et gingembre
Breast of duck cooked rosé on puré of carrots and ginger

Mousse di cioccolato fondente e frutta secca con gelato alla vaniglia "Bourbon"
Mousse au chocolat noir et fruits secs avec glace à la vanille "Bourbon"
Mousse of black chocolate and dry fruits, vanilla "Bourbon" ice-cream