



Menu di Natale

LA MAGIA DELLA FESTA NELL' INCANTO DEI SAPORI

• • •

Nel silenzio luminoso delle Feste,
si apre la tavola come un canto d'inverno...

Calice di benvenuto accompagnato
da Gelée di Prosecco che vibra leggera
su brisè al basilico, accarezzata
da una spuma di ricotta e limone,
mentre il gambero porta con sé
il respiro del mare lontano.

Moscardino di Caorle in lenta, antica cottura,
Baccalà mantecato che racconta Venezia,
Seppia in candida julienne,
Scampo imperiale che sembra fendere l'aria,
Alice nostrana al profumo di bergamotto,
e il tonno rosso del Mediterraneo
che si posa in tataki come un raggio sul mare calmo.
Capesante dell'Adriatico, scottate al burro e timo,
adagiandosi su una crema di sedano rapa
che profuma di terra d'inverno.

Raviolo fatto a mano, scrigno di ricotta
di bufala campana DOP
e di ricciola del Golfo di Cagliari,
gioiello d'acqua e di fattura antica.
Risotto alle canocchie nostrane,
avvolto da un soffio di lime
che illumina il palato come una stella.

Sorbetto del Natale,
soffice pausa di neve dolce.

Turbante di branzino nostrano,
accompagnato da una danza di verdure di stagione,
quasi un giardino d'inverno in festa.

E infine il dolce della tradizione,
che porta con sé ricordi, casa e calore.

83 euro

- bevande escluse -

Buon Natale