



# MENU INVERNO

DAL 20 NOVEMBRE AL 22 DICEMBRE 2021

POLPETTINA DI GRANCHIO REALE,  
CASTAGNE CAMELLATE, AGLIO NERO, PATÉ DI VITELLO STORICO

\*\*\*

CAPESANTE MARINATE,  
INSALATINA DI PUNTARELLE, MANDARINI E TARTUFO,  
OLIO E YUZU EMULSIONATI

\*\*\*

TERRINA DI LEPRE,  
GELATINA AL SALMI, MARMELLATA DI RIBES E CIPOLLE BRUCIATE

\*\*\*

RISOTTO MANTECATO AI LIMONI SORRENTO,  
SCAMPI E CAPPERI DI PANTELLERIA IN POLVERE

\*\*\*

PASTA AL TORCHIO CON SUGHETTO ALLA FINANZIERA  
COTTA NEL COCCIO

\*\*\*

CONTROFILETTO DI CAPRIOLO AL FIENO,  
SALSA AL MIRTO, PUREA DI COTOGNE E PERE AGRODOLCI

\*\*\*

MONT BLANC MARRONS GLACÉS IN VERSION 2022

65 €