



H'S *Pranzo di* Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Crostino di pan brioche con patè di fegato d'oca al picolit, accompagnato dal suo vino

ANTIPASTI

Crema di patate e tartufo bianco con pane tostato

Prosciutto del Kaiser con pane di segale liptauer e rafano

Fiore di carciofo fritto con fonduta di formaggio Jamar e guanciale croccante

PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo di manzo ristretto

Fusi con ragù di gallina

SECONDO PIATTO

Turnedos di vitello bianco da latte con foie gras, tartufo e purè di patata viola

DESSERT

Millefoglie di marroni scomposta

APRES DESSERT

Blu di morozzo (vacca, capra, pecora) con il suo vino da dessert

Selezione di Vini del nostro sommelier

