

# 7/8 DICEMBRE

## pranzo

### ANTIPASTI SERVITI A CENTRO TAVOLA

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto

(1-5-7-8-11-12-13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3-5-7-8-12-13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino

(5-8-12-13)

### BIS DI PRIMI

Risottino cacio e pepe  
con tartare di gambero e zeste di limone caramellato

(2-5-7-8-9-12-13)

Raviolino del plin burro e salvia  
con granella di nocciola delle Langhe

(1-3-5-7-8-9-11-12-13)

### SECONDO CON CONTORNI

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e  
patate arrosto

(1-5-8-11-12-13)

### DOLCE

Lingotto di Sacher con polvere d'oro su letto di crema inglese  
e ribes

(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

34,00€ a persona escluso coperto\* e bevande

\*2€ p.p. : tavolo a vista in legno con tovaglietta in carta paglia, tovagliolo in  
carta e cestino di pane.