



Menù di Natale

ANTIPASTI

Carciofo spinoso con cuore fondente di pecorino canestrato,
emulsione di spinaci e salsa Béarnaise di Soia
Uovo poché cotto a bassa temperatura, maccagno e castagne

PRIMO

Ravioli del plin con farcia di ragù bianco alla genovese, Jus di manzo

SECONDO

Petto di canette laccato al miele, mirtillo, zucca violina
ed il suo fondo ristretto

PRE DESSERT

Sorbetto ai bergamotti delle coste ioniche reggine calabre

DOLCE

Consistenze di cioccolato