PRANZO NATALE 2026

Benvenuto dello Chef /Chef welcome

Carpaccio di manzo, barbietola, caprino e nocciole tostate

Beef carpaccio, beetroot, goat cheese and toasted hazelnuts

Ricciola, carciofo fondente, cardoncello arrosto, olio Evo e timo

Amberjack, melting artichoke, roasted cardoncello mushroom, extra virgin olive oil and thyme

Primi piatti/ First Courses

Raviolo al brasato con fonduta al parmigiano e fondo arrosto

Braised ravioli with parmesan fondue and roasted base

Tagliatelle ai funghi porcini, salsiccia e nocciole al cioccolato fondente

Tagliatelle with Porcini mushrooms, sausage and crumble of hazelnut dark chocolate

Secondo piatto/ Main Course

Filetto di manzo su riduzione al Susumaniello, patate croccanti e spuma alla cicoria

Beef fillet on a Susumaniello reduction, crispy potatoes and chicory foam

Dessert

Biscuit con grue' al cacao, bagna al vino, ganache al cioccolato fondente e mirtilli

Biscuit with cocoa grue', wine bagna, dark chocolate ganache and blueberries

Panettone della tradizione

Traditional panettone

VINI INCLUSI

FRANCIACORTA BRUT DOCG, ENRICO GATTI

OLTREME' ROSSO SUSUMANIELLO, TENUTE RUBINO

COSTO € 90 A PERSONA


MASSERIA SANTO SCALONE