

Insalata russa con crudo di scampi

Cavolo nero, cappone, arancia e melograno

Crêpe di castagne con porri e toma valdostana su crema parmantier

Risotto al finto nero con seppie croccanti

Agnolotti di cotechino di Cremona in brodo e champagne

Cartoccio di dentice in crosta di patate e cavolini di Bruxelles

Semifreddo al panettone e arance candite

Pandoro artigianale

Prezzo a persona: **65 €**, acqua e caffè inclusi, vini esclusi

In abbinamento consigliato, troverete in mescita:

Bolle:	Brut Rosè Antique 2005, <i>Casa Caterina</i>	9 €
	Champagne Shaman 13 Extra brut Grand Cru, <i>Marguet</i>	11 €
Bianchi:	Riesling 2015 VV Troken, <i>Molitor Rosenkreuz</i>	6 €
	Verdicchio C. di Jesi Classico Ris. Passolento 2013, <i>La Marca di S. Michele</i>	6 €
	Friulano Galea 2001, <i>I Clivi</i>	8 €
Rossi:	Barolo di Serralunga 2013, <i>F. Principiano</i>	7 €
	Teroldego Sgarzon 2013 Anfora Cilindrica, <i>Foradori</i>	8 €
	Nuits St. Georges Les Terrasses des Vallerots 2015, <i>Machard de Gramont</i>	13 €
Vini da Dessert:	Moscato d'Asti 2016, <i>V. Bera e figli</i>	4 €
	Corse Calvi Dolce Rossu 2009 Magnum, <i>E. Suzzoni - Clos Culombu</i>	7 €

Necessaria la prenotazione entro il 29 dicembre. Vi aspettiamo!