



SANTO NATALE 2022

Domenica 25 dicembre ore 12:30

Entrée di benvenuto

Panna cotta al foie gras, battuta di Madama Bianca piemontese,
pan brioche tostato, tartufo nero e riduzione al Porto rosso

Rapa rossa cotta al forno, puntarelle, perle di yogurt,
crumble alle noci di Macadamia e caviale "Voyage"

Cappellacci ripieni di ricotta, soffice di broccoli,
gambero rosso di Mazara marinato e limone nero

Controfiletto di cervo al rosa, sedano rapa, pak-choi,
scorza nera, gruè di cacao e jus al ribes

Pre dessert

Montblanc a modo mio

Piccola pasticceria

Euro 70
bevande escluse

Per info e prenotazioni 345.9778016 - gustareoltrecucina@gmail.com