

Menù Natalizio

ANTIPASTI

Crostone con stracciatella di San Vito dei Normanni e crudo di gamberi | 16

Mozzarella di bufala carciofi e alici | 14

Tortino di zucca e cavolo nero "Selezione Spinose" | 12

Selezione di formaggi e salumi | 18

PRIMI

Maltagliati con crema di ceci e baccalà | 18

Tagliolini cacio e pepe con carciofi fritti | 14

Fettuccine con funghi shitake, cardoncelli e porcini | 16

Spaghetti spezzati con lenticchie e lardo di Anselmo Bocchi | 14

SECONDI

Polpo rosticiato con patate e castagne | 22

Polpette di pecora al vino rosso | 16

Pollo Occhiodoro al forno con patate di leonessa | 18

Crema di broccolo romanasso e insalata di cavolfiore | 14

CONTORNI

Misticanza ripassata | 6

Peperoni arrostiti | 5

Selezione di sott'oli Agnoni | 9

DESSERT

Panettone Roscioli e crema pasticceria al marsala | 7

Tiramisù | 5

Caprese di cioccolato Sbadà e panna alla fava tonka | 7