LA FRICCA
Il Ristorante

Pranzo di Natale

Benvenuto dello Chef

Pane lievito madre a lunga lievitazione e burro salato montato

BACCALÀ
Frittelline di baccalà mantecato su soffice di patate montate al burro e gel di agrumi

PATÈ DE FOIE GRAS
De Canard con Pan Brioche fatto in casa e marmellata di agrumi Bio

LASAGNETTE VERDI
cremose con verdure di stagione, ricotta, formaggi dolci di monte

CAPPONE RIPIENO
con prugne, noci, castagne e polentina di mais Rostrato Rosso

TIRAMISÙ
soffice e cremoso con caffè 100% Arabica El Salvador

oppure

PANETTONE
di pasticceria Italo Vezzoli alle gocce di limone di Sorrento

euro 70,00 p.p.
(bevande e coperto esclusi)

LA FRICCA
Il Ristorante

Pranzo di Natale

Benvenuto dello Chef

Pane lievito madre a lunga lievitazione e burro salato montato

ANTIPASTO TOSCANO
Salame toscano, finocchiona, salsicce di cinghiale,
prosciutto crudo toscano, lardo di montagna, pecorino di Pienza
al forno con noci e miele di castagno

LASAGNETTE VERDI
cremose con verdure di stagione, ricotta e formaggi dolci di monte

BISTECCA DI BLACK ANGUS PRIME TEXAS
della CREEKSTONE FARMS senza osso servita su pietra ollare calda
con contorno di chips di patate croccanti
(PREMIUM BLACK ANGUS BEEF)

TORTA DI CIOCCOLATO
con crema Inglese, gelato alla vaniglia Bourbon del Madagascar

oppure

PANETTONE
di pasticceria Italo Vezzoli alle gocce di limone di Sorrento

euro 60,00 p.p.
(bevande e coperto esclusi)