

MENU

Salmone affumicato selvatico scozzese con burro di Normandia
Crostone di cavolo nero
Crostino con crema di patate, pomodorino secco e acciuga
Crostino di telline versiliesi
Polpo alla Luciana

Zuppa frantoiana Crêpes alla fiorentina

Baccalà alla griglia con bietola saltata, ceci e cannellini

Castagnaccio con ricotta di Pievepelago Dolci di Natale

Selezione di vini del nostro Sommelier

€ 50 p.p.





MENU VEGETARIANO

| Flan di ricotta e tartufo, crema di zucca, chip di radicchio e pane croccante Lingotto di polenta alla griglia, funghi e tartufo |
|---|
| Zuppa frantoiana |
| Crêpes alla fiorentina |
| Wellington vegetariano con funghi, castagne e spinaci avvolti in pasta sfoglia |
| Torrone semifreddo con salsa al caramello salato e crumble di nocciole Dolci tipici natalizi |

Selezione di vini del nostro Sommelier

€ 55 p.p.

