

Natale 2017



I sapori di montagna

*Su-sci di riso alla valdostana con il tiramisù di castagne, miele e pane di segale
L'insalata di carciofi, melograno e mondor con salsa di avocado e cialda di mais
Il flan di ortiche e cavolo riccio con prosciutto crudo di Bosses e
tortino al genepy ed olive taggiasche*

La messata di cervo, olio di noci con baccalà mantecato alla brossa (tipico latte d'alpeggio)



Gioco su ricordi e tradizioni

*La declinazione di zuppa alla valpellinese a confronto della tradizione
Le tagliatelle integrali con speck di montagna, ragù d'anatra,
sfumato al Fumin ed arance*

*Gli gnocchetti di patate rattes viola con fonduta d'alpeggio di fontina e
fiori spontanei*

I ravioli di crottin e spinacio selvatico su specchio di zucca e mocetta croccante



Le sorprese dello Chef

*La tacchinella di Natale con ripeno di mela verde, salsicetta e castagne,
glassata al Pinot Gris con patate alla maggiorana*

*La tagliata maremmana cotta al Big Green Egg con rosmarino, ginepro e Laudemio
servita con spinacio novello*

*La guancetta di vitello cotta sottovuoto a bassa temperatura con salsa di brasato
e polenta alle verdure*

*Il carrè di cervo morbido laccato al mirtillo e liquirizia con bon bon di pera cotogna, pecorini
ed estratto di pepe verde*



I peccati di Gola

Il tronchetto di Natale in pasta biscotto con crema di castagne e fiocca

Il tiramisù alla crema di mascarpone e panettone Cova

Il semifreddo di pane nero e torroncino

La mia cheese cake al limone con ganache di cioccolato e zenzero