



Sonno Selvatica

Menù di Natale

Benvenuto dello Chef

Chef Gabriele's welcome

Tonno marinato agli agrumi, Crumble di grano soffiato , gelato delicato
all'aglio nero (1,3,4,5,7)

Citrus marinated tuna fillet, puffed wheat crumble, delicate black garlic ice cream

Carciofo, zafferano e polvere di Liquirizia (3,5,7)

Artichoke, saffron and licorice powder

Tortelli di capone ,il suo fondo bruno, Barbabietola (1,3,5,7,9,12)

Capon Tortelli pasta, capon gravy, beetroot

Brasato di Bue grasso,cavolfiore affumicato,crocante di polenta rossa(5,7,9,12)

Braised "bue grasso" ox, smoked cauliflower, corn crunch

Millefoglie di pandoro, mascarpone e pere candite (1,3,7,12)

Pandoro millefeuille, mascarpone cheese and candied pears

59€ a persona/per person

(coperto , bevande , caffè,vino, Tartufo,escluso)

(cover charge, drinks, coffee, wine, truffles, not included)

