Menu di Natale

Un'esperienza gastronomica all'insegna del gusto
e della condivisione, pensato per celebrare la magia del Natale.

Cocktail di Gamberi

Gamberi freschi in versione integrale, avvolti nella nostra
inimitabile salsa Marie Rose.

Carpaccio di Angus

Bresaola di angus iberico a fettine sottili, accompagnata da scaglie di Querciola bio
panna acida e julienne croccante di verdure invernali di stagione.

Tortellini artigianali tirati a mano

mantecati in una vellutata crema di burro chiarificato e Parmigiano Reggiano
stagionato 36 mesi e brodo di carne.

Lasagna Toscana

Sfoglie fresche all'uovo farcite con ragù di carne della tradizione
besciamella e Parmigiano.

Polpo alla Casentinese

Polpo tenero affogato con patate al pomodoro
capperi di Salina e olive taggiasche.

Lombo di Porchetta artigianale del Mugello

servito su una morbida crema di patate al rosmarino
e arricchito con Pecorino Romano DOP.

Dessert

Una delicata bavarese alla vaniglia, con cuore di crema alla castagna
guarnita con i preziosi Marron Glacé.

MENÙ di Natale: € 45,00 a persona | Bambini (sotto 10 anni): € 20,00 cadauno (bevande escluse)

BELLAGRŌ