

Le Terre

IL PRANZO NATALIZIO

- (7,8) Foie gras d'anatra con Piselli dolci e gel al limone
∞
- (2,4,7,9) Gambero Argentina con insalatina di finocchio e caviale di salmone alla vaniglia
- (2,4,5,7,9) " Il Risotto " al limone di Sorrento, Capasanta al croccante di Arachidi, cime romane e perle di zucca Violina
∞
- (1,7,9) I cappellacci del Natale in brodo di gallina Livornese
- (4,9) Ricciola del Mediterraneo nelle tre consistenze
∞
- (9) Filetto di vitello, cialda di riso al peperone e demi glace alla senape
- Il Dolce Natalizio
- (1,3,7,8) Pan brioche speziato, Artico al Miele e riduzione al Vin brulé
- Brindiamo insieme
- (1,3,7) Panettone artigianale caldo e spuma di mascarpone
- dalla nostra Cantina serviremo
Antipasti: Franciacorta classico Brut Quadra Qblack
Primi: Rosato toscano Igt Dievole Le Due Arbie
Secondi: " Feudi di Guagnano" rosso Negroamaro
€ 90,00 p.p.
Bambini 7-12 anni € 40,00

Allergeni:

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi

Le Terre

CHRISTMAS DAY

STARTERS

(7,8) Foie gras with sweet peas and lemon gel

∞

(2,4,7,9) Argentine prawn with fennel salad and salmon caviar

FIRST COURSE

(2,4,5,7,9) Creamy lemon risotto with Italian Scallops, roasted Peanuts, Broccoli and Pumpkin pearls

∞

(1,7,9) Homemade Tortellini in Chicken broth

SECOND COURSE

(4,9) Amberjack of Mediterranean sea in three different cookings

∞

(9) Fillet of veal, bell pepper rice wafer and mustard demi glace

CHRISTMAS SWEET

(1,3,7,8) Gingerbread, Honey icecream and Mulled wine sauce

(1,3,7) Panettone Christmas yeast cake and mascarpone cheese mousse

As our Wine selection we will serve

Starter: Franciacorta classico Brut Quadra Qblack

First course: Rosato toscano Igt Dievole Le Due Arbie

Second course: " Feudi di Guagnano" rosso Negroamaro

€ 90.00 p.p.

children 7-12 years € 40.00

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) molluscs and mollusc products