

Le Terre

NATALE ALLE TERRE 2021

ANTIPASTI

(7,8) **Insalatina invernale di Zola e Noci al profumo del Melograno**

∞

(2,4,7,9) **Merluzzo mantecato su Onda di mare**

PRIMI

(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**

SECONDI

(4,9) **Ricciola del Mediterraneo nelle tre consistenze**

∞

(9) **Guancia di Vitello cotto a bassa temperatura con patate Ratte al vapore**

Il Dolce Natalizio

(1,3,7,8) **Pan brioche speziato, Artico al Miele e riduzione al Vin brulé**

Brindiamo insieme

(1,3,7) **Panettone e Pandoro della tradizione**

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) **Fresh salad with Zola cheese, Walnuts and scent of Pomegranade**

∞

(2,4,7,9) **Special creamed Codfish and mixed vegetables**

FIRST COURSES

(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) **Veal cheek cooked at low temperature with steamed Ratte potatoes**

CHRISTMAS SWEET

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

(1,3,7) **Panettone and Pandoro Christmas yeast cake and coffee**

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