

# Menu di Natale

Benvenuto delle Cantine Bisson con Flute di "Abissi Metodo Classico 2019", già esaltato da sua Maestà New York Times come il capolavoro enologico del Secolo famoso e ammirato da tutto il mondo.

Stecco alla Genovese e crostino di pane nero - Prescinseua DI Santo Stefano e Pomodori Confit.

## Antipasti

Sformatino di cavolo nero, lenticchie e salsa parmigiano

Le Gadgette della tradizione

Magatello di Vitello cotto a bassa temperatura con salsina dei gusti dell'orto e il nostro olio nuovo tiepido

Dadolata di verdure, del nostro orto, aromatizzate al porro con straccetti croccanti di Culatello

Vino : Portofino DOC Bianchetta Genovese "U Pastine" 2023

## Primi

Cannelloni di Magro gratinati al Tuccu Genovese

Cappellacci al pesto e ricotta, burro chiarificato al profumo di maggiorana e pinoli tostati

Vino: Portofino DOC, Vermentino Intrigoso 2022

## Secondi

Il carre' di vitello in sfoglia con verza viola e cipolline al Granaccia

Vino: Granaccia IGT 2021

## Dessert

Semifreddo al torroncino con salsa al miele e spezie

Panettone gigante ,frutta secca

VINO: Granaccio Passito 2011

Liquorino della casa

Grappa di Musaico

Acqua e Caffè

€ 89,00 a persona