

24 25 26 DICEMBRE

IT'S THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

Per la scelta del menù degustazione "It's the Most Wonderful Time of the Year" è richiesta la gentile partecipazione di tutto il tavolo e tale menù degustazione dovrà essere il medesimo per tutti i commensali.

Piccoli morsi dalla cucina come benvenuto

Cotechino vaniglia, zabaione alle bollicine di
Franciacorta e croccante di lenticchie

Polpo abbrustolito su crema di patate ratte, melograno
e olio al pino

Marubini alla piacentina, in brodo di cappone e
verdure croccanti

Guancia di maiale brasata in salsa teriyaky,
liquirizia e topinambur

Parfait di zucca berettina piacentina, crema leggera
all'amaretto, pan perdù tostato

65
per persona

PENSIERI
DI
CUCINA

OSTERIA GASTRONOMICA



24 25 26 DICEMBRE

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Noci di capesante, gratin di erbe invernali su crema di castagne	25
Cotechino vaniglia, zabaione alle bollicine di Franciacorta e croccante di lenticchie	20
Tarte tatin di cipolle di Sermide, caldo freddo di provolone Val Padana D.O.P.	18
Tartare di manzo giapponese, nocciole, liquirizia e crema di Formaggio Salva cremasco	20
Polpo abbrustolito su crema di patate ratte, melograno e olio al pino	22

PRIMI PIATTI

18	Bollito alla cremonese rinchiuso in un cappelletto, salsa verde e mostarda di anguria bianca	
18	Caramelle di pasta all'uovo, ripieno di zucca alla mantovana, salva e polvere di caffè	
20	Mantecato di riso al Barolo, frutti di bosco e crescenza	
18	Marubini alla piacentina in brodo di cappone e verdure croccanti	

SECONDI PIATTI

	Guancia di maiale brasata in salsa teriaky, liquirizia e topinambur	18
	Faraona disossata ripiena alle castagne e porcini, millefoglie di patate e salsa all'Ortrugo	22
	Ombrina al forno, nocciole, arancia e crema di mele annurche	25
	Triglia in carpione leggero di cipolle, uvetta e pinoli, al vapore con macco di patate, arrostita con finferli trifolati	25

DESSERTS

10	Torta di rose con zabaione al Marsala	
10	Morbido caldo al cioccolato fondente Guanaja, pepe di Sichuane rum agricolo, su passata di cachi	
10	Mont Blanc: meringa croccante, mousse di castagne, marron glacé, cacao e panna montata	
10	Parfait di zucca berettina piacentina, crema leggera all'amaretto, pan perdù tostato	