

il pranzo di Natale

Martedì 25 Dicembre 2018, ore 13:00

L' A p e r i t i v o

Puntarella di cicoria, maionese vegetale e polvere di caffè
Taco di mais con granchio e senape
Tartara di manzo croccante, maionese di gambero rosso al limone

I I P r a n z o

Petto di anatra al ginepro, topinambur, broccolo fiolaro e liquirizia

Tortellini in brodo ristretto di cappone

Risotto alla zucca, cavolo nero e fegato grasso

Guancia di manzo all'Amarone della Valpolicella
purè di patate di montagna e verdure saltate

Torta caramellata di mele di Lusiana con gelato allo zenzero

Il nostro panettone a lievitazione naturale

Le nostre proposte di vini in abbinamento

Trento Doc Ferrari Perlè Bianco Brut 2009 Lunelli

Vulcaia Fumè 2015 Inama

Amarone della Valpolicella 2010 Allegrini

Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015 Donnafugata

Il pranzo di Natale è proposto ad Euro 120 a persona,
oppure Euro 160 a persona con selezione di vini in abbinamento





Il cenone di

San Silvestro

Lunedì 31 dicembre 2018. Ore 20:30

L'Apertivo

Gambero rosso in tempura e maionese al coriandolo
Meringa di fungo, lichene e sedanorapa
Granchio reale in cheviche

La Cena

Crema di latte al ginepro, topinambur croccante, caviale affumicato e fegato grasso

Carciofo, ostrica e mandorla

Uovo, porro fermentato, brodo ristretto e tartufo bianco

Bianco e Nero

Risotto mantecato allo stracchino con seppie cotte al nero ed emulsione piccante di origano

Controfiletto di manzo Wagyu affumicato

Cotechino tradizionale, lenticchie e mostarda di zucca

Passion fruit, nocciola e cioccolato

La piccola pasticceria

La nostra proposta di vini in abbinamento

Trento Doc Giulio Ferrari Extra Brut 2004 Lunelli

Sancerre Insolite 2016 Franck Millet

Vigneti delle Dolomiti San Leonardo 2013 Tenuta S.Leonardo

Marsala Vergine Heritage Francesco Intorcia 1980

**Il Menu di San Silvestro è proposto ad Euro 200 a persona
oppure Euro 270 con selezione di vini in abbinamento e brindisi di mezzanotte**



JRE
JOINT RESTAURANT EXPERIMENT