



D I N N E R

Menù di Natale asporto/delivery

€ 50 a persona - Servizio di consegna € 5 a ordine

Antipasti

- Insalata russa della tradizione
- Cotechino in sfoglia con semi di papavero e tortino di patate profumato al timo
 - Patè di fegato con marmellata di cipolle
 - Il nostro vitello tonnato con capperi in fiore
- Salmone marinato al gin Mare, bacche di ginepro e erba cipollina con pan brioche
 - Tentacolo di piovra alla ligure con olive taggiasche, patate e olio Evo al basilico

Primi

- Piramide di sfoglia Emiliana ai frutti di mare e carciofi di Albenga
- Tortellini di carne con brodo di cappone

Secondi

- Cappone nostrano ripieno, il suo fondo e patate cremose

Dessert

- La nostra crema al mascarpone
- La mousse al pistacchio dello chef

Prenotazioni aperte fino al giorno 21 dicembre ai numeri: 0331.84.71.77 • 351.54.27.940

Ritiro degli ordini presso DINNER il 24 dicembre dalle 14.00 alle 18.30

Eventuale consegna da concordare telefonicamente.

€ 50 a persona - Servizio di consegna € 5 a ordine



D I N N E R

Wine List asporto/delivery Servizio di consegna € 5 a ordine

Vini bianchi

- Passerina "Vigor" • 12% vol. • 75 cl • € 10
Umani Ronchi • MARCHE • Passerina
- Lugana "Le Fornaci" doc • 13% vol. • 75 cl • € 15
Tommasi • LOMBARDIA • Trebbiano di Lugana
- Müller Thurgau • 12,5% vol. • 75 cl • € 15
Kössler • ALTO ADIGE • Müller Thurgau DOC
- Ribolla Gialla "RoncAlto" • 13% vol. • 75 cl • € 20
Livon • FRIULI • Ribolla Gialla
- Gewürztraminer • 14% vol. • 75 cl • € 20
Kössler • ALTO ADIGE • Gewürztraminer

Vini rossi

- Morellino di Scansano "Val delle Rose" docg • 13,5% vol. • 75 cl • € 15
Cecchi • TOSCANA • Sangiovese, Merlot
- Primitivo "Imprint" • 14,5% vol. • 75 cl • € 20
A Mano • PUGLIA • Primitivo Appassito
- Chianti Classico • 14,5% vol. • 75 cl • € 20
Lilliano • TOSCANA • Sangiovese, Merlot, Colorino
- Barolo "Palás" docg • 13,5% vol. • 75 cl • € 35
Michele Chiarlo • PIEMONTE • Nebbiolo
- Amarone della Valpolicella Classico docg • 15% vol. • 75 cl • € 45
Tommasi • VENETO • Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta



Spumanti

- 900 Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry • 11% vol. • 75 cl • € 15
VENETO - Glera
- Majolini Brut – Franciacorta • 12,5% vol. • 75 cl • € 20
LOMBARDIA - Chardonnay, Pinot Nero
- Magnum (1,5L) 900 Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry • 11% vol. • 150 cl • € 40
VENETO - Glera
- Bellavista "Grand Cuvée Alma Brut" – Franciacorta • 12,5% vol. • 75 cl • € 35
LOMBARDIA - Chardonnay, Pinot Nero
- Ca' del Bosco "Cuvee Prestige Extra Brut" – Franciacorta • 12,5% vol. • 75 cl • € 35
LOMBARDIA - Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- Magnum (1,5L) Majolini Brut – Franciacorta • 12,5% vol. • 150 cl • € 50
LOMBARDIA - Chardonnay, Pinot Nero

Champagne

- Champagne Drappier Carte d'Or Brut • 12% vol. • 75 cl • € 35
FRANCIA - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
- Champagne Mumm Cordon Rouge Brut • 12% vol. • 75 cl • € 35
FRANCIA - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
- Champagne Veuve Clicquot Brut Yellow Label • 12% vol. • 75 cl • € 40
FRANCIA - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
- Champagne Mumm Le Rosé • 12% vol. • 75 cl • € 45
FRANCIA - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
- Champagne 'R' Ruinart Brut • 12% vol. • 75 cl • € 50
FRANCIA - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
- Magnum (1,5L) Champagne Mumm "F1 Gold Edition" • 2% vol. • 150 cl • € 80
FRANCIA - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
- Champagne Perrier-Jouët "Belle Epoque" Brut • 12,5% vol. • 75 cl • € 130
FRANCIA - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- Champagne Dom Pérignon Brut • 12,5% vol. • 75 cl • € 150
FRANCIA - Chardonnay, Pinot Noir