



25 DICEMBRE 2025

MENU PRANZO DI NATALE





Pranzo di Majaje

ANTIPASTI

GAMBERO AL VAPORE NAPPATO IN SALSA COCKTAIL

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON FORMAGGIO MORBIDO ED ERBA CIPOLLINA

FIORE DI ZUCCA GHIOTTO IN PASTELLA

PAN-BRIOCHE ARTIGIANALE TOSTATO, SALAME DI STROLGHINO DI CULATELLO E MARMELLATA DI FICHI

PRIMI PIATTI

MALLOREDDUS FATTI IN CASA CON SAUTÉ AI FRUTTI DI MARE AL POMODORO

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA DELICA CON BURRO, SALVIA E AMARETTI

SECONDI PIATTI

DUETTO DI BRANZINO E SALMONE BACIATI DA PANURE ALLE ERBE, GRATINATI AL FORNO SU COULIS DI POMODORINO DATTERINO ROSSO SORBETTO AL LIMONE

GUANCIALINO DI MAIALINO IBERICO TENERO SU PATATA MORBIDA, IL SUO JUS E CARCIOFI SARDI CROCCANTI

DESSERT

PANETTONE ARTIGIANALE E CREMA AL MASCARPONE

ONE