



Menu

Cena della Vigilia di Natale 24 dicembre 2022

“Aspettando Gesù Bambino”

Anche se siamo portati a pensare che si tratti di un precetto religioso, in realtà la rinuncia alla carne è più che altro un'usanza popolare. La Chiesa stabilisce i giorni di astinenza, ma fra questi non c'è il giorno prima di Natale (a meno che non cada di venerdì). Ogni regione (addirittura ogni paese!) ha le proprie usanze, ma se c'è una tradizione che mette d'accordo tutta l'Italia è quella secondo cui alla vigilia di Natale non si porta in tavola la carne.

Bevuto

Bollicine Millesimato Extra Dry Cantina del Poggiaccio

Vol au vent con spuma di salmone selvaggio

Per Cominciare

Le grand mariné

Tonno, spada, salmone e alici Alici marinate

con limoni di Sorrento e aceto di mele

Primo

Pacchero del Tirreno

Paccheri di Gragnano con dadolata di tonno fresco rosso del nostro mare con pomodorini di Pachino, cipolla rossa di Tropea, capperi delle isole Eolie, olive taggiasche ed una spolverata di pistacchio di Bronte

Secondo

Filetto di spigola di mare pescata all'amo agli agrumi invernali

con caponatina di verdure di stagione

Dessert

Panettone farcito della pasticceria Cova di Milano

Passatempo

Crudit  di finocchi, lupini, e schiaccio

In chiusura

Caff  toscano tostato a legna, Vinsanto Tenuta Marchesi Antinori e cantucci

Da Bere

Acqua e soft drink

Vini (1 bottiglia ogni 3 adulti)

Etichetta La Cantina del Poggiaccio

Bollicine Millesimato Extra Dry

Rosato sangiovese 100% in purezza

Bianco chardonnay, malvasia e trebbiano

Rosso Chianti D.O.C.G.

A partire dalle ore 20

Prenotazione obbligatoria

Infant 0/4 anni gratuito con posto a sedere

Baby 4/10 anni € 35

Young 10/14 anni € 55

Adult € 75

Live musica con Silvia Giannini

In caso di intolleranze ed allergie o in caso di non gradimento di una portata il nostro maitre potr  sempre proporre un alternativa