



*MENU' DI NATALE 2024*

*PROPOSTA DI CARNE*

*Flute di benvenuto Spumante metodo classico Blanc de Noirs*

*ANTIPASTO*

*Focaccina frita con Robiola e Tartufo*

*Battuta di Chianina con Stracciatella di Burrata e Pesto*

*Genovese*

*Fiore di zuccina ripieno*

*PRIMO*

*Ravioli di Borragine fatti a mano al Ragù di Anatra*

*SECONDO*

*Brasato al Barolo con purè allo zafferano*

*DESSERT*

*Il Nostro Pandolce Genovese*

*Sacripantina*

*€60*

*(bevande escluse)*