

Christmas

MENU
2020

Aperitivo di benvenuto

Flute di benvenuto per accompagnare gli stuzzichini proposti dagli chefs

Pranzo natalizio con:

Menu Classico

Battuta di vitello al coltello, crema di burrata e riccio di mare

Uovo 63°, cime di rapa , pecorino e tartufo

Ravioli del plin ai 3 arrosti con brodo di cappone

Petto d'oca profumato al bergamotto, royale di foie gras e patata affumicata

Cre moso ai cachi con marrons glacés

Cubo Soffice al cioccolato fondente , gelato al panettone e coulis di lampone

Oppure

Menu di pesce

Capasanta alla piastra, maionese al corallo, crema di piselli e frolla salata

Uovo 63°, cime di rapa , pecorino e tartufo

Raviolini di pasta fresca al nero di seppia, gambero rosso di Mazara del Vallo,
e spuma di latte di capra

Trancio di ricciola alla milanese, gazpacho di panzanella e aria al basilico

Cre moso ai cachi con marrons glacés

Cubo Soffice al cioccolato fondente , gelato al panettone e coulis di lampone

Costo Menu € 79,00 per persona, bevande escluse

Alternative vegetariane su richiesta | Posti limitati

Per info & prenotazioni +39 0322 911977 oppure info@hotelsanrocco.it

Teatro Magico
·cucina creativa·

Ristorante Teatro Magico C/o Hotel San Rocco, Via Gippini 11, Orta


HOTEL
S.ROCCO
NEW CLASSIC
HYDROGEN HOTEL