

25 Dicembre

P  
R  
A  
N  
Z  
O



DI  
N  
A  
T  
A  
L  
E

mami  
storie di cucina italiana

P  
R  
A  
N  
N  
S  
O  
T  
A  
L  
L  
E

Carpaccio di ricciola con panzanella chiarificata  
gelatinosa e perle di melograno

*Amberjack carpaccio with panzanella  
and pomegranate pearls*

21€

Fresco di orecchiette mantecato  
con vongole e porcini

*resh orecchiette pasta with  
clams and porcini mushrooms*

22€

Tortelli della tradizione  
in brodo di cappone

*Traditional tortelli in capon broth*

18€

Coscia di tacchino farcita  
con albicocche e frutta secca

*Turkey leg stuffed with  
apricots and dried fruit*

28€

Centro tavola con panettone,  
pandoro e crema al mascarpone

*Panettone, pandoro and mascarpone cream*

8€