NAMARE

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

IL PRANZO DI NATALE

25 dicembre 2026

IL BENVENUTO

Piccola minestra maritata con brasato di manzo,
verdure della tradizione e Parmigiano stagionato

GLI ANTIPASTI

Polenta dorata con cremoso di provola affumicata,
crema di papaccelle e polvere di olive nere

Polpo rosticciato
su vellutata di patate affumicate e porro croccante

Millefoglie di patate e zucca
con fonduta di gorgonzola dolce e noci tostate

Salmone agli agrumi
con finocchio croccante, melagrana e yogurt all'aneto

Piccolo scrigno di scarola
con provola affumicata, alici e uvetta

AL CENTRO DELLA TAVOLA

La nostra insalata di rinforzo
con papaccelle, olive taggiasche e ortaggi in agrodolce

I DUE PRIMI

Risotto allo zafferano e Champagne
con baccalà mantecato, granella di olive
e noci di macadamia

Lasagnetta bianca al ragù di maiale di Cinta Senese
con provolone del Monaco e gratinatura al Parmigiano

IL SECONDO

Brasato di manzo all'arancia e rosmarino
con il suo fondo, patate novelle e verdurine dell'orto

LA PAUSA FRESCA

Sorbetto al mandarino

DOLCE NATALE

Semifreddo al torrone
con salsa al cioccolato fondente e crumble di roccocò

**A centro tavola, vassoio di pastiera napoletana
e cassata infornata**

BEVANDE INCLUSE

Acqua minerale, vini Chardonnay e Piedirosso, Coca-Cola

PER CONCLUDERE

Caffè, amari e grappe inclusi

€80 a persona