



BOTERO

RESTAURANT / CREMA

Natale secondo il Botero

ANTIPASTI

Insalatina di mazzancolle Sicilia scottate, lenticchie di "Spello",
arancia e guancialino Toscano croccante
Culatello di Zibello stagionato 36 mesi con spuma di Squacquerone e pan di fichi

PRIMI PIATTI

Riso "Salera" stagionato 2 anni mantecato
al carciofo "Spinoso" Sardo, Castelmagno d'alpeggio e astice

SECONDO PIATTO

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con marroni,
pinoli e Pipèto di verza

DESSERT

Il Tiramisù di Natale
"Torrone, pistacchio e mango"
Caffè / "Le coccole Natalizie"

euro 80

(Vini inclusi)