



L'Evangelista
RISTORANTE ENOTECA

MENU NATALE 2021

ENTREE DI BENVENUTO

AMOUSE BOUCHE

ANTIPASTO/ Hors d'Oeuvre

TARTARE ROYALE

(Tartare di Scottona, Salsa al Tuorlo Tartufo, Mousse di Caprino e Foie Gras)
Scottona Beef Tartare, Yolk Sauce, Truffle, Goat Cheese and Foie Gras Mousse

PRIMO PIATTO/ First Courses

TORTELLO FARCITO CON RADICCHIO, CRUMBLE DI NOCI, SPUMA DI ZOLA, PERE CARAMELLATE

Red Chicory home made Tortello, Walnuts Crumble, Blue Cheese Cream, Caramelized Pears

FREGOLA ALLA PARMIGIANA, BURRO ACIDO, RAGOUT DI FEGATINI, NOCCIOLE, ACETO BALSAMICO, ERBA CIPOLLINA

Parmesan Style Fregola Pasta, Sour Butter, Chicken Liver Ragout, Hazelnuts, Balsamic Vinegar, Chives

SECONDO PIATTO/ Main Course

COSTOLETTE DI AGNELLO, VELLUTATA DI CAROTE ALLO ZENZERO E CAVOLO NERO

Lamb Chops, Ginger Carrot Velvety Cream and Black Cabbage

PRE DESSERT/ Pre Dessert

MACARON AL PASSION FRUIT

Passion Fruit Macaron

DESSERT/ Dessert

ZUPPA INGLESE A MODO NOSTRO

Sponge Cake in Our Way

PICCOLI DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

EURO 80.00