

Have a very  
**MERRY  
CHRISTMAS**

and a happy  
**NEW YEAR**

*culinaria*

ARTIGIANI IN CUCINA

Info & Prenotazioni:  
+39 055 229494

#### **MENÙ DI CARNE**

Sformatino speck e carciofi su fonduta di formaggio del Castemagno

Lasagna al ragù Culinaria

Tagliata di petto di Anatra con broccolini e semi i sesamo neri  
alla riuzione di Melograno con patate masce'

Dolce della Pasticceria Mannori

€ 60

#### **MENÙ DI PESCE**

Tartara di tonno rosso servita con salsa i soya e fettine di mela verde

Tagliolino alle Vongole e bottarga di Cabras

Ricciola cotta a bassa temeratura e scottata al forno  
con insalata di scarola e riduzione agli agrumi e patate alle erbette

Dolce della Pasticceria Mannori

€ 70

Acqua caffè' e prosecco di benvenuto  
Vini esclusi





Have a very  
**MERRY  
CHRISTMAS**

and a happy  
**NEW YEAR**

*culinaria*

ARTIGIANI IN CUCINA

Info & Reservations:  
+39 055 229494

#### MEAT MENU

Speck and Artichoke flan on a bed of melted Castelmagno cheese

Culinaria Ragù Lasagna

Sliced duck breast with broccoli and black sesame seeds  
served with pomegranate reduction and mashed potatoes

Mannori 's Patisserie Special Christmas Cake

€ 60

#### FISH MENU

Tuna tartar served with soya sauce and green apple slices

Homemade tagliolini with clams and bottarga from Cabras

Amberjack cooked at a low-temperature and oven-baked,  
served with endive salad and citrus reduction and potatoes with aromatic herbs

Mannori 's Patisserie Special Christmas Cake

€ 70

Water, coffe and spumante offered by the Restaurant  
Menu price do not cover wines