



**B  
A  
R**

2025

# Menù Natale

a cura di  
Chef Simone Ceccherini

## ANTIPASTI

*Ribollita frita*

*Lingotto di fegatino, gel al lampone e sabbia agli agrumi*

*Tartare di controfiletto delle Langhe, gelato all'olio nuovo e crumble al caffè*

*Sformatino di zucca gialla con fonduta di blu del mugello*

## PRIMI

*Cappellacci bardiccio, pera e gran Ubaldino*

*Tagliatelle sull'anatra*

## SECONDI

*Cinghiale in dolce forte con cavolo nero saltato*

*Pancia di maiale C.B.T. e cipolle caramellate*

## DESSERT

*Semifreddo al torrone e pandoro*

**BANCOARISTORO**

€ 60 A PERSONA  
(VINO ESCLUSO)

