



Natale Oak Park 2019

Antipasti (Reisling 1995)

Giovanni - Tartara di Tonno piccante con mayonnaise al wasabi

Giacomo - Salmone Marinato alla grappa con Finocchi e arancie

Matteo - Insalata di Polpo bollito (della Vucciria) olio e limone

Simone - Salmone affumicato

Primi (Arnaís 2018)

Andrea - Fregola al nero di seppia

Limoncello per pulire il palato

Pietro - Corde di Chitarra con pesce spada & menta e pesto di prezzemolo

Secondi

Tommaso - Zuppa di pesce con Cuscus trapanese

(Verdicchio di Mantelica 2018)

Filippo - Baccaia alla Messinese

(Vermentino Toscano 2018)

Giacomo di Alfeo - Dentice in Crosta di Sale

(Vernaccia di San Gimignano 2018)

Bartolomeo - Seppie del Marchese Pottino di Palermo

(Vernaccia di San Gimignano 2018)

Formaggio

Giuda Teddeo - Brie con miele al forno

Giuda Isariota - Dolce & Frutta (Reisling 1995)

Fichi secchi al cioccolato

Melone, Melograno e Mandarini

Jesù Cristo - Panettone & Tiramisù

Direttore Culinario Michele Carbone

Chef Executive Giancarlo Gottardo