



Naldi
Ristorante

Dining | Catering | Banqueting



“La semplicità degli ingredienti e la nobiltà delle ricette”

Vellutata di zucca gialla con astice rosolato
e balsamico tradizionale

Insalata di animelle di vitello, gamberoni, patate
e cuori di carciofo

Passatelli asciutti con lardelli croccanti,
fonduta di Parmigiano e tartufo nero

Guancialino di vitellone brasato
in crema di sedano-rapa, ragù di porcini e topinambur

Mousse di marroni e cioccolato al pan di spezie
con gelato di miele d'acacia

€ 35,00 escluse bevande