

# *Menu natalizio del 20 dicembre 2003*

*(€ 99,98 + coperto)*

## *ANTIPASTI*

*Gricornie vegetali all'erbetta rossa*

*Fiori sfioriti di zucca in besciamella (della settimana scorsa) dello chef*

## *PRIMI*

*Sputacchio alla barese*

*Curry al riso*

*Zuppa o ban bagnato*

## *SECONDI*

*Zinzifranzuli in primizie stagionate di stagione*

*Entrecotes ben cotes*

*Nidi cremosi di polenta con assenza di uccello (inteso come volatile)*

## *CONTORNI*

*Patatine precotte lesse fritte*

*Carciofetti al profumo di finocchietto selvaticchetto dei lidi di Ostia  
(quelli della pineta ovest più esposti al sole e al vento del Sud)*

*Fantasia delli mortacci sua dello chef*

## *VINO*

*Sarà per un'altra volta*

## *DOLCE*

*Nun ce stà*

*CAFFE' - ANNACQUACAFFE' - AFFOGACAFFE' - SFINISCICAFFE'-  
AMMAZZACAFFE' - RESUSCITACAFFE' - BIDET*