



## *Il Pranzo di Natale*

*25 dicembre 2023*

*Snack di benvenuto*

*Pane semintegrale, focaccia ai semi e burro*

*Tartelletta, crudo di capriolo, carciofi e crespino*

*Quaglia, aglio nero e sedano rapa*

*Tortelli di Parmigiano Reggiano 24 mesi e zafferano in brodo di radici*

*Risotto con cipollotto, limone bruciato e baccalà*

*Filetto di agnello, tartufo nero pregiato e cavolo nero*

*Patata, limone e tartufo nero pregiato*

*Bavarese alle noci e sorbetto alle clementine*

*Piccola pasticceria*

*120 p.p. bevande escluse*

**Il 25 dicembre** il ristorante sarà aperto soltanto a pranzo con il menu degustazione dedicato; al momento della prenotazione verrà addebitato l'intero importo del menu.

**Il 26 dicembre** il ristorante sarà aperto a pranzo con il menu à la carte.

**Il 24 dicembre** il ristorante resterà chiuso.



## *La Notte di San Silvestro 2023 - 2024*

*Snack di benvenuto*

*Pane semintegrale, focaccia ai semi e burro*

*Scampi marinati, rafano e corniole*

*Noci a crudo, crema di cavolfiore e caviale di lago*

*Spaghettone Monograno Felicetti con ostrica e burro acido*

*Risotto al tartufo nero pregiato e finferli sott'aceto*

*Ricciola alla brace, patata affumicata e salsa ai funghi champignon*

*Piccione in due servizi e glassa di kombucha al caffè*

*Zucca e zenzero*

*Grano tostato, camomilla e melagrana*

**A Mezzanotte**

*Lenticchie della tradizione*

*Calice di Champagne Grand Cru Bouzy Extra Brut Maurice Vesselle*

*Piccola pasticceria*

**190 p.p. bevande escluse**

**Il 31 dicembre** il ristorante sarà aperto a pranzo con il menu à la carte; a cena con il percorso dedicato.

Al momento della prenotazione verrà addebitato l'intero importo del menu.

**Il 1° gennaio 2024** il ristorante sarà aperto a pranzo con il menu à la carte.