



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

Spaghettoni Monograno Felicetti con ostrica e burro acido

Risotto al tartufo nero pregiato e finferli sotto 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

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.