



Il pranzo di Natale

25 dicembre 2024

Snack di benvenuto

Pane integrale ai semi, lardo e mentuccia

Tartelletta con carciofi, aglio nero e caciocavallo

Patate, animelle e arancia

Tortelli di zafferano e Parmigiano Reggiano 24 mesi in brodo di gallina

Spaghettono Monograno Felicetti con crostacei, maggiorana e ventricina

Quaglia, tartufo nero e ginepro

Millefoglie di latte

Namelaka alla fava tonka, gelato al pralinato di nocciola e finger lime

Panettone firmato Sintesi e crema inglese alla vaniglia

125 p.p.

bevande escluse

Il 25 dicembre il ristorante sarà aperto 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 Inverno 2024.

Il 24 dicembre il ristorante resterà chiuso.



San Silvestro 2024

Snack di benvenuto

Pane integrale ai semi e olio montato

Ostrica alla brace con sedano, rafano e pino mugo

Tartelletta con crudo di scampi e carciofi

Funghi Shiitake con noci fresche e tartufo nero

Tortelli di patate, limone e ricci di mare

Spaghettoni Monograno Felicetti con vongole, ceci e lardo di Cinta Senese

Germano, seppia e mentuccia

Predessert

Gelato alle noccioline salate, crema allo zafferano e cioccolato

A Mezzanotte

Torrone alle lenticchie

Calice di Champagne Grand Cru Extra Brut - Pierre Arnould

Panettone firmato Sintesi e crema inglese al whisky torbato

190 p.p.

bevande escluse

Il 31 dicembre il ristorante sarà aperto a cena con il menu dedicato;
al momento della prenotazione verrà addebitato l'intero importo del menu.

Il 1° gennaio 2025 il ristorante sarà aperto a pranzo con il Menu Inverno.

Il 2 gennaio 2025 il ristorante resterà chiuso.