



La cena della Vigilia

24 dicembre 2025

Aperitivo della Vigilia

Servizio del pane

Crudo di tonno, acqua di cozze e anacardo

Tart di gobbetti, rafano e finger lime

Ravioli di scampi, 'nduja ed emulsione di rosa canina

Funghi alla brace, tartufo nero pregiato e mandorla

Orata affumicata, Bernese e dragoncello

Levistico e mela verde

Panettone firmato Sintesi e crema inglese alla vaniglia

120 p.p.

bevande escluse

Il **24 dicembre** il ristorante sarà aperto a cena con il menu degustazione dedicato e il **menu à la carte**.

Menu degustazione vegetariano disponibile su richiesta al momento della prenotazione.



Il pranzo di Natale

25 dicembre 2025

Aperitivo natalizio

Servizio del pane

Zuppetta di funghi, noci e tartufo nero pregiato

Battuto di manzo, zabaione salato e acetosella

Sorpresine di faraona in brodo e zafferano

Risotto ai porcini, aglio nero e burro fermentato

Quaglia ripiena, frutti rossi e ortica

Arancia, finocchietto e peperoncino

Panettone firmato Sintesi e crema inglese alla vaniglia

120 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 resterà chiuso.



San Silvestro '25-26

31 dicembre 2025

Aperitivo di benvenuto

Servizio del pane

Tartelletta con scampi, mela verde e levistico

Ostrica alla brace e wasabi

Pancake di tartufo nero pregiato e formaggio

Tortelli di cinghiale in brodo di murena

Astice blu e Bernese al pepe di Timut

Piccione e cavolfiore in due servizi

Rapa rossa e lampone

Polline, cera d'api, mascarpone e melagrana

A Mezzanotte

Lenticchie e cioccolato

Calice di Champagne

Panettone firmato Sintesi

Cadeau· Make a Wish

185 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 2026 il ristorante sarà aperto a pranzo con il menu Inverno.