



Pranzo di Natale e Santo Stefano

Benvenuto della nostra cucina

Antipasto

Sfera croccante di bollito,
picchiapò e salsa verde

Primi

Cappelletto classico in brodo di cappone

Tagliolino al ragù francese,
fonduta di pecorino e olio al prezzemolo

Secondo

Maialino croccante, nocciola e salsa all'arancia.

Servito con insalatina di finocchi

Pre-dessert

Madeleine agli agrumi e calendula

Dessert

Il nostro panettone alla brace, cioccolato e canditi
con spuma di zabaione

Piccola pasticceria

Il costo è di 75 euro p.p. Bevande escluse





Pranzo di Natale e Santo Stefano

VEGETARIANO

Benvenuto della nostra cucina

Antipasto

Sfera croccante di broccoli e dragoncello

Primi

Tortello di verza, mela e fondo vegetale

Tagliolino al porro,
fonduta di pecorino e olio al prezzemolo

Secondo

Cavolfiore alla brace,
crema di latte, alloro e olio al cavolo

Pre-dessert

Madeleine agli agrumi e calendula

Dessert

Il nostro panettone alla brace, cioccolato e canditi
con spuma di zabaione

Piccola pasticceria

Il costo è di 75 euro p.p. Bevande escluse





Pranzo di Capodanno

Benvenuto della nostra cucina

Antipasto

Carciofo affumicato, crema inglese al prezzemolo,
maionese alla liquirizia e crumble alla nocciola

Primi

Tortello di ricotta e 'nduja,
erborinato di bufala e composta di arancia
Fusillone con genovese di cortile, pecorino e olive

Secondo

Faraona ripiena di verza e castagne,
salsa ai cachi e fondo di faraona

Pre-dessert



Zuppetta agrodolce di feijoa e pere

Dessert

Il nostro panettone alle albicocche secche e cioccolato
con gelato fiordilatte

Piccola pasticceria

Il costo è di 75 euro p.p. Bevande escluse





Pranzo di Capodanno

VEGETARIANO

Benvenuto della nostra cucina

Antipasto

Quiche Lorraine ai broccoli ed erbe spontanee

Primi

Raviolo di Parmigiano liquido,
funghi saltati e polvere di porcini

Fusillone con genovese di cipolla, caprino e prezzemolo

Secondo

Cavolfiore alla brace,
crema di latte, alloro e olio al cavolo

Pre-dessert

Zuppetta agrodolce di feijoa e pere

Dessert

Il nostro panettone alle albicocche secche e cioccolato
con gelato fiordilatte

Piccola pasticceria

Il costo è di 75 euro p.p. Bevande escluse

