

# *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*

