



Menu delle Feste ❄️ Christmas Menu

Salmone marinato agli agrumi con germogli di alfa-alfa e pan brioche Marinated salmon in citrus with alfalfa sprouts and brioche bun	€ 16.00
Tortino di zucca su crema allo zola dolce e battuto di caffè Pumpkin pie upon sweet Zola cheese cream and pounded coffee beans	€ 14.00
Bresaola di cervo con cipolline caramellate e germogli di porri Deer Bresaola with caramelized onions and leek sprouts	€ 18.00
❄️	
Risotto mantecato ai carciofi e capesante gratinate Risotto with artichokes and gratinated scallops	€ 18.00
Cappelletti tradizionali in brodo di cappone Traditional Cappelletti (small Ravioli with meat) in capon broth	€ 12.00
Crespelline al radicchio tardivo con piccola fonduta al profumo di tartufo Small Crespelle with Radicchio salad upon truffle scent fondue	€ 14.00
❄️	
Cappone ripieno alle castagne con spinacini freschi spadellati Chestnuts stuffed capon with fresh scrambled spinaches	€ 18.00
Medaglione di manzo alla senape in grani con patate nocciola Beef medallion with mustard in grains and noisette potatoes	€ 24.00
Filetto di cernia all'acqua pazza Crayfish fillet in lightly herbed broth	€ 26.00
❄️	
Montebianco Mont-blanc sweet	€ 9.00
Freddo di limone e perle di melograno Lemon sorbet with pomegranate	€ 7.00
Panettone e Pandoro con le creme Panettone and Pandoro with creams	€ 8.00