



**Cena**  
**della Vigilia di Natale -24 dicembre 2024**  
**e**  
**Pranzo di Natale -25 dicembre 2024**

La nostra amuse bouche con un calice di Franciacorta bio

**ANTIPASTI**

**Sentimenti dal Paese del Sol Levante**

Melanzana alla giapponese, pomodoro costoluto,  
quark di mandorle all'erba cipollina e salsa di peperoni

**Il Profumo dell'Orto**

Vellutata di Topinambur, con Castagne, Ceci croccanti e  
Chips di Topinambur

**PRIMO**

**L'ombelico del mondo**

Avvolgente Risotto alla Barbabietola con mousse di Carote e Gorgonzola

**SECONDO**

**Ai Piedi di una Quercia**

Cappelle fragranti di porcini, purè di patate, cicoria saltata,  
Sottobosco di funghi shiitake con mirtilli freschi,  
salsa di funghi porcini e scaglie di tartufo

**PREDESSERT**

**DOLCE**

**La Tarte Tatin**

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia

€ 220,00 a persona

Acqua e caffè inclusi





## Christmas Menu

**Christmas Dinner- December 24, 2024**

**Christmas Lunch - December 25, 2024**

Our Amuse bouche with a glass of Organic Franciacorta

### STARTERS

#### **Sentiments of the Land of the Rising Sun**

Japanese-style aubergine, ribbed tomato,  
almond quark with chives and pepper sauce

#### **Scent of a Garden**

Cream soup with chestnuts, crunchy chickpeas and sunchoke

### FIRST COURSE

#### **The Navel of the World**

Enchanting Beetroot Risotto with Carrot mousse and Gorgonzola Cheese

### MAIN COURSE

#### **At the Foot of an Oak Tree**

Fragrant porcini mushrooms, mashed potatoes,  
wild mushrooms shiitake with fresh blueberries,  
porcini mushroom sauce and truffle flakes

### PREDESSERT

### DESSERT

#### **La Tarte Tatin**

Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream

€ 220,00 a person

Water and coffee included

