



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

