



Menù di Natale

La nostra Amuse Bouche accompagnata da un calice di Franciacorta di
Benvenuto

Antipasti

Sentimenti dal Paese del Sol Levante

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

Sana e Consapevole Origine

Vellutata di Carote con Spuma leggera di Pastinaca e Spinaci, Aceto di
Champagne e Chips di Topinambur

Primo

L'Ombelico del Mondo

Risotto con funghi porcini e tartufo con formaggio di anacardi e
zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e burro
con parmigiano e riso soffiato selvaggio

Secondo

Roma mon Amour

Carciofo alla romana con purè di patate e scaloppine di seitan,
limone e marsala, carciofi alla scapece e mousse di broccoli

Predessert

Dolce

Tiramisu

Tiramisù tradizionale con cioccolato fondente e un tocco
di liquore Borghetti

MENU CAPODANNO



La nostra Amuse Bouche accompagnata da un calice di Franciacorta di Benvenuto

ANTIPASTI

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con citronette al lampone

Fratello Sole

Delicata crema di zucca butternut con spuma di gorgonzola, contrasto di aceto balsamico e olio profumato alla menta

PRIMO

Il Paradiso di Dante

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di Parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di Parmigiano

SECONDO

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico

PREDESSERT

DOLCE

Profiteroles

Tradizionali Profiteroles farcite di crema Chantilly, glassate al cioccolato, con gelato alla vaniglia

PER CONCLUDERE

Un calice di Champagne e Lenticchie biologiche



€ 550,00 a persona
(Acqua e caffè inclusi)

