



MENÙ VIGILIA DI NATALE 2024
CHRISTMAS EVE MENU 2024

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Tartare di scampi, alghe croccanti, arancia candida e gel al Campari
Prawn tartare, crispy seaweed, candied orange and Campari gel

Risotto al topinambur, merluzzo marinato, polvere al prezzemolo
Jerusalem artichoke risotto, marinated cod, parsley powder

Branzino confit con porri alla brace, patata al burro, caviale e salsa alle vongole
Sea bass confit with grilled leeks, butter potato, caviar and clam sauce

Struffoli con mousse al miele, croccante alle mandorle e sorbetto al lampone
Struffoli with honey mousse, almond crisp and raspberry sorbet

Caffè e piccola pasticceria delle feste, torroncini, clementine e frutta secca
Coffee and festive friandises, nougats, clementines and dried fruits

Euro 175 a persona
Con Flûte di benvenuto
Franciacorta Cuvèe Prestige Brut 46a edizione S.A. Ca' del Bosco
Vini esclusi

*Euro 175 per person
with Welcome flûte
Franciacorta Cuvèe Prestige Brut 46a edizione S.A. Ca' del Bosco
Wines not included*

IVA inclusa
Prices includes VAT



MENÙ PRANZO NATALE 2024
CHRISTMAS LUNCH MENU 2024

Carpaccio di manzo marinato al ginepro,
barbabietole affumicate, pastinaca croccante e salsa al parmigiano
Beef carpaccio marinated in juniper, smoked beetroot, crispy parsnip and parmesan sauce

Rochè di foies gras con cioccolato extra dark e nocciole del Piemonte
Foie gras rochè with extra dark chocolate and Piedmont hazelnuts

Cappelletti in consommé di cappone con bietole colorate
Cappelletti in capon consommé with coloured Swiss chard

Filetto di manzo in crosta di castagne, prugne all'agro e riduzione di vin brulé
Beef fillet in chestnut crust, sour plums and mulled wine reduction

Tronchetto al pistacchio, con mascarpone, caffè e cioccolato al latte
Pistachio bar with mascarpone, coffee and milk chocolate

Panettone tradizionale del nostro Pasticcere lievitato 72 ore
accompagnato da salsa al cioccolato e salsa inglese
*Traditional panettone by our Pastry Chef leavened for 72 hours
accompanied by chocolate and crème anglaise*

Caffè e piccola pasticceria natalizia, torroncini, clementine e frutta secca
Coffee and Christmas friandises, nougats, clementines and dried fruits

Euro 205 a persona
con Flûte di champagne di benvenuto Cuvée Brut S.A. Steinbruck
Vini esclusi

*Euro 205 per person
with welcome champagne flute Cuvée Brut S.A. Steinbruck
Wines not included*

IVA inclusa
Prices includes VAT



MENÙ CAPODANNO 2024
NEW YEAR'S EVE MENU 2024

Benvenuto con
Our welcome with:

Veli di Culatello "Podere Cadassa" 24 mesi con pan brioche
24-month-old Culatello 'Podere Cadassa' veils with pan brioche

Ostrica e passion fruit
Oyster and passion fruit

Tartelletta con guacamole e salmone marinato all'Earl grey
Tartlet with guacamole and Earl grey marinated salmon

Astice con barbabietola e mela rossa, insalata liquida, nasturzio
Lobster with beetroot and red apple, liquid salad, nasturtium

Ravioli di pesce spada, salsa di caciucco, salicornia e foglie di capperi
Swordfish ravioli, caciucco sauce, salicornia and caper leaves

Baccalà confit, spuma di patate al prezzemolo, limone e croccante di olive
Cod confit, parsley potato mousse, lemon and olive crunch

Filetto di manzo irlandese, spinaci, duxelle funghi, tartufo nero e jus al cacao amaro
Irish beef fillet, spinach, duxelle mushrooms, black truffle and bitter cocoa jus

Cre moso al frutto della passione
Passion fruit puddin

Millefoglie al limone, fava tonka e gelato alle 5 spezie
Millefeuille with lemon, tonka bean and 5-spice ice cream

Caffè e piccola pasticceria delle feste, torroncini, panettone clementine e frutta secca
Coffee and festive friandises, nougats, clementines, traditional panettone and dried fruits

Benvenuto al nuovo anno con cotechino di “Modena IGP” e lenticchie IGP di Castelluccio di
Norcia dopo la mezzanotte
*Welcome to the New Year with “Modena IGP” boiled salami and lentils IGP from Castelluccio di Norcia after
midnight*

Euro 420,00 a persona, vini inclusi
Euro 420,00 per person including wine pairings

Flûte di benvenuto Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg S.A. Veuve Clicquot
Welcome flûte : Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg S.A. Veuve Clicquot

Vino bianco : Riesling -Taschlerhof- Alto Adige
White wine : Riesling -Taschlerhof- Alto Adige

Vino rosso : Nebbiolo d’Alba Bernardina - Ceretto - Piemonte
Red Wine: Nebbiolo d’Alba Bernardina - Ceretto - Piemonte

Champagne o spumante per brindare al nuovo anno non inclusi.
Champagne or sparkling wine to toast the New Year not included.

IVA inclusa
Price includes VAT