

MENU DI NATALE 2026

Christmas menu 2026

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate accompagnato
da un flûte di Franciacorta

Chef's selections of savoury appetizers and a welcome glass of Franciacorta

Calamaro marinato alla barbabietola, cremoso di zucca mantovana,
carpaccio di porcini al timo, cialda al carbone

*Beetroot-marinated Squid, pumpkin cream, porcini mushroom
carpaccio with thyme, carbon wafer*

Paccheri trafiletti al bronzo, crema di broccoli, bisque di crostacei,
tartare di gambero rosso di Mazara e olio alla menta piperita

*Paccheri with broccoli cream, shellfish bisque,
Mazara red prawn and mint oil*

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Turbante di sogliola al limone, cicoria di campo ripassata,
guazzetto di vongole e olio al basilico

Lemon Sole roulade with sautéed field chicory and clam stew, basil oil

Crumble di frutta secca, salsa al cheesecake, gel di fragole
e lamponi con gocce di cioccolato fondente

*Dried fruit crumble, cheesecake sauce, strawberry
and raspberry gel with dark chocolate drops*

Panettone e Pandoro con salsa al mascarpone

Panettone & Pandoro with mascarpone sauce

Acqua minerale | *Mineral water*

Caffè | *Coffee*

1 bottiglia di vino selezione del nostro sommelier ogni due persone

1 bottle of wine from our Sommelier's selection, for every two people

€90 a persona, iva e servizio inclusi

€90 per person VAT and service included