



La Loggia

RESTAURANT

MENU DI NATALE 2025

Christmas menu 2025

Flute di benvenuto

Welcome drink with sparkling wine



Insalata di finocchietto selvatico, cotechino arrostito
ai profumi di melograno e agrumi

*Wild fennel salad, roasted cotechino
with pomegranate and citrus aromas*

Cappellacci ripieni al cappon, brodo alla zucca violina
tostata e crema di castagne

*Cappellacci filled with capon served
with pumpkin soup and chestnut cream*

Risotto al broccolo fiolaro di Creazzo, cremoso allo
squacquerone e panure all'aglio, olio e peperoncino

*Risotto with Creazzo broccoli creamed with squaquerone cheese
and garlic, oil, and chili pepper breadcrumbs*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Pinot Grigio Az. Agricola Masi



Rotolo di tacchinella ripiena alle castagne,
soffice di patate arrosto, broccolo romano e cardoncelli

*Rolled turkey stuffed with chestnuts, soft roasted potatoes,
Roman broccoli, and cardoncelli mushrooms*

Vino in abbinamento | *Paired wine:* Modello Corvina Az. Agricola Masi

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Christmas yeast cake with Mascarpone cream

Acque minerali | *Mineral Water*

Caffè | *Coffee*

75,00 Euro per persona (IVA e servizio inclusi)

75,00 Euros per person (VAT and service included)

