



# MENU DI NATALE 2023

## *Christmas menu 2023*

Flute di bollicine con canapè dello chef  
*Glass of sparkling wine with chef's canapé*

Lingotto di zucca con veli di prosciutto crudo con crema di formaggio Vezzena e castagne  
*Pumpkin "Lingotto" with prosciutto veils with Vezzena cheese cream and chestnuts*

Raviolo di pasta all'uovo con ragout di vitello, cardoncelli e funghi porcini  
*Egg pasta ravioli with veal ragout, cardoncelli and porcini mushrooms*

Filetto di manzo piemontese con patate fondenti, spinacino e tartufo nero dei Colli Berici  
*Piedmontese beef fillet with fondant potatoes, spinach and black truffle from the Berici Hills*

Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa di lamponi  
*Chocolate cake with a soft heart and raspberry sauce*

Panettone & Pandoro

Acqua, caffè e flute di benvenuto inclusi  
*Water, coffee and welcome wine flute included*

Una bottiglia di vino "selezione del nostro sommelier" ogni due persone  
*One bottle of "our sommelier wine selection" each two people*

---

Menu completo € 65 a persona, iva e servizio inclusi  
*5-Courses menu € 65 per person VAT and service included*

