



DEGUSTAZIONE DI NATALE

AMUSE BOUCHE

ZUPPETTA DI CASTAGNE,
FAGIOLI, FUNGHI E FAVE DI CACAO

FOIE GRAS,
GELATO AL BALSAMICO E LAMPONI

RISOTTO ZUCCA, PARMIGIANO,
NOCCIOLE E TARTUFO NERO

CAPPELLETTO DI CONIGLIO,
MELA VERDE E CACIOCAVALLO

GUANCIALINO DI MAIALE, SALSA ALL'AGLIANICO,
SPUMA DI PATATE E COMPOSTA DI CIPOLLA DI MONTORO

SELEZIONE DI FORMAGGI

PREDESSERT

SEMIFREDDO AL PANETTONE

PICCOLA PASTICCERIA

130

200

con abbinamento vini



CHRISTMAS TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

CHESTNUT, BEANS, MUSHROOM
AND COCOA BEAN SOUP

FOIE GRAS, BALSAMIC ICE CREAM
AND RASPBERRIES

RISOTTO PUMPKIN, PARMESAN,
HAZELNUTS AND BLACK TRUFFLE

CAPELLETTI PASTA STUFFED WITH RABBIT,
GREEN APPLE AND CACIOCAVALLO CHEESE

PORK CHEEK, AGLIANICO WINE SAUCE,
POTATO MOUSSE AND MONTORO ONION JAM

SELECTION OF CHEESES

PREDESSERT

PANETTONE PARFAIT

SELECTION OF MINI PASTRIES

130

200

with wine pairing


MICHELASSO