

MENU PRANZO DI NATALE 2025

25/12/2025



AMOUSE BOUCHE

Prosciutto crudo di Parma S.Illario, 36 mesi di stagionatura, gnocco fritto e giardiniera di verdure (1,9,12)
S.Illario raw Parma ham, 36 months of aging, fried dumpling, and pickled vegetables

ANTIPASTO - APPETIZER

Uovo pochè croccante, spuma di parmigiano Bruna Alpina 30 mesi e tartufo bianco (1,3,7)
Crispy poached egg, 30-month Bruna Alpina Parmesan foam, and white truffle

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto Riserva S.Massimo, crema di erbe fini, ragout di rigaglie e composta di fico brûlé (7,9,12)
Riserva S. Massimo risotto, fine herb cream, ragout of giblets, and fig brûlé compote

Tortello ripieno di pecora, fondata di Montelupo e frutti rossi (1,3,7,9)
Sheep-filled tortello, Montelupo fondue, and red fruits

SECONDO PIATTO - MAIN COURSE

Cappone in porchetta, purea di patate ratte e salsa Perigueux (3,7,9,10,12)
Castrated rooster porchetta, ratte potato purée, and Perigueux sauce

DESSERT

Panettone e pandoro della tradizione con crema al mascarpone e zabaione al vermouth (1,3,7,8)
Traditional panettone and pandoro with mascarpone cream and vermouth zabaglione

120€ a persona - bevande escluse
120€ per person - beverage excluded