

**Le feste sono  
ufficialmente iniziate.**



**ON**

**OFF**



SAPORI E COLORI  
DELL'AUTUNNO  
NATALE 2024

BENVENUTO DELLA CUCINA

UOVO POCHE'

*Uovo poché cotto a bassa temperatura  
su crema di Parmigiano Reggiano e funghi di stagione*

PASSATELLI E TARTUFO NERO

*Passatelli asciutti con vellutata di tartufo nero e  
ragù delicato*

REALE DI MAIALINO DA LATTE

*Reale di maialino da latte su vellutata di cime di rapa  
spinaci, pomodorini e crema di mele e curry*

DESSERT

*Zuppa inglese*

BEVANDE

*Chardonnay del Collio - Pighin  
Nebbiolo - Cantina Adriano Marco e Vittorio  
Acqua minerale e frizzante  
Caffé*

75 A PERSONA  
BEVANDE INCLUSE





# DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

NATALE 2024

BENVENUTO DELLA CUCINA

**UOVO POCHE'**

*Uovo poché cotto a bassa temperatura  
su crema di Parmigiano Reggiano e funghi di stagione*

**RISOTTO**

*3 lavorazioni di zafferano: polvere, crema e pistilli al naturale*

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**

*con patate al forno e crema frita*

**DESSERT**

*Il tiramisù*

*con gelato alla vaniglia, crema di Kalhua, croccante al cioccolato*

**BEVANDE**

*Chardonnay del Collio - Pighin*

*Nebbiolo - Cantina Adriano Marco e Vittorio*

*Acqua minerale e frizzante*

*Caffé*

**75 A PERSONA  
BEVANDE INCLUSE**



# DEGUSTAZIONE DEL TARTUFO BIANCO

NATALE 2024

**BENVENUTO DELLA CUCINA**

**BIGNE' CALDI**

*su vellutata di tartufo bianco e tartufo bianco*

**UOVO POCHE**

*con crema di Parmigiano Reggiano e tartufo bianco nostrano*

**PASSATELLI**

*mantecati con burro e tartufo bianco nostrano*

**TORTELLI DI ZUCCA**

*con tartufo bianco  
burro di montagna, Parmigiano Reggiano di collina*

**COTOLETTA DELLA TRADIZIONE**

*con tartufo bianco nostrano, patate al forno e crema fritta*

**FIORDILATTE AL CARMELLO**

**98 A PERSONA  
BEVANDE ESCLUSE**