

Menù Festivo - 24.12

Deux services : 19h et 21h30

Stuzzichini

POLENTA FRITTA, CAVIALE BELUGA IMPERIALE
Fonduta di Taleggio

Antipasti familiari

**"SAPIN DE NOËL ARANCINI
AL TARTUFO NERO"** (V)

&

**CRUDO DE BAR ET
DE LANGOUSTINE**
Poutargue, limone

&

CARPACCIO DI MANZO
Carpaccio de bœuf mariné,
balsamique vieilli 12 ans,
noix de pécan caramélisées,
pecorino

&

**FOCACCIA
"LA FAMIGLIA"** (V)
Châtaignes, straciatella fumée

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Secondi

veuillez effectuer votre choix

**AGNOLOTTI DEL PLIN AL
SUGO D'AROSTO**
Tartufo bianco d'Alba,
fonduta di Parmigiano

**PINTADE ALLA MILANESE,
"INSALATA DI NATALE"**
Salsa di capperi,
pistacchio e limone

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
E RADICCHIO ROSSO**
Foie gras poêlé,
balsamique vieilli 12 ans

Venezie IGT360 Ruber Capite 2021

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)
Chutney de poires et de tomates cerises,
focaccia à la tomate et aux oignons

Dolci

BÛCHE FI'LIA
&

Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

92 euros par personne / Accord mets et vins 40 euros

(V) VÉGÉTARIEN

Eaux Brita, café & Amaretti inclus. Prix nets en euros. Taxes et service inclus. 26 personnes maximum

Menù Festivo - 24.12

Stuzzichini

POLENTA FRITTA, CAVIALE BELUGA IMPERIALE
Fonduta di Taleggio

Antipasti familiari

**"CHRISTMAS TREE ARANCINI
AL TARTUFO NERO"** ●

**& SEA BASS AND
LANGOUSTINE CRUDO**
Bottarga, limone

& CARPACCIO DI MANZO
Marinated beef carpaccio,
12 years aged balsamic,
caramelized pecans, pecorino

**& FOCACCIA
"LA FAMIGLIA"** ●

Chestnuts, smoked stracciatella

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Secondi

please make your choice

**AGNOLOTTI DEL PLIN AL
SUGO D'ARROSTO**
Tartufo bianco d'Alba,
fonduta di Parmigiano

**PINTADE ALLA MILANESE,
"INSALATA DI NATALE"**
Salsa di capperi,
pistacchio e limone

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
E RADICCHIO ROSSO**
Pan-seared foie gras,
12 years aged balsamic

Venezie IGT360 Ruber Capite 2021

Formaggi

PARMIGIANO AGED 24 MONTHS, TALEGGIO, GORGONZOLA ●

Pear and cherry tomato chutney,
focaccia with tomatoes and onions

Dolci

**FI'LIA YULE LOG
&**

Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

92 euros per person / Food and wine pairing 40 euros

● **VEGETARIAN**

Brita water & coffee and Amaretti included. Net prices in euros. Tax and service included. 26 pers./maximum

Menu Festivo - 24.12

Végétarien

Stuzzichini

POLENTA FRITTA 

Roquette, fonduta di Taleggio

Antipasti

CRÈME DE BUTTERNUTS AU SAFFRAN 

Focaccina au gorgonzola, poires caramélisées

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Secondi

veuillez effectuer votre choix

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO ROSSO 

Parmigiano, tartufo bianco d'Alba, balsamique vieilli 12 ans

Venezie IGT360 Ruber Capite 2021

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA 

Chutney de poires et de tomates cerises,
focaccia à la tomate et aux oignons

Dolci

BÛCHE FI'LIA

&

Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

92 euros par personne / Accord mets et vins 40 euros

 VÉGÉTARIEN

Eaux Brita, café & Amaretti inclus. Prix nets en euros. Taxes et service inclus. 26 personnes maximum

Menù Festivo - 24.12

Vegetarian

Stuzzichini

POLENTA FRITTA

Arugula, fonduta di Taleggio

Antipasti familiari

BUTTERNUT AND SAFFRAN CREAM

Gorgonzola focaccina, caramelized pears

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Secondi

veuillez effectuer votre choix

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO ROSSO

Parmigiano, tartufo bianco d'Alba, 12 years aged basalmic

Venezie IGT360 Ruber Capite 2021

Formaggi

PARMIGIANO AGED 24 MONTHS, TALEGGIO, GORGONZOLA

Pear and cherry tomato chutney,
focaccia with tomatoes and onions

Dolci

FI'LIA YULE LOG

&

Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

92 euros per person / Food and wine pairing 40 euros

 VEGETARIAN

Brita water & coffee and Amaretti included. Net prices in euros. Tax and service included, 26 pers. maximum

Menù Festivo per Bambini - 24.12

Stuzzichini

POLENTA FRITTA 
Roquette, fonduta di Taleggio


Antipasti

FOCACCINA REGINA
Stracciatella

Secondi

MINI PINTADE ALLA MILANESE
Gnocchi de potimarrons,
sauce "cacio e pepe" ou sauce tomate

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA 
Chutney de poires et de tomates cerises,
focaccia à la tomate et aux oignons

Dolci

BÛCHE FI'LIA
&
Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

42 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Eaux Brita, café & Amaretti inclus

 VÉGÉTARIEN

Prix nets en euros. Taxes et service inclus. 26 personnes maximum

Menù Festivo per Bambini - 24.12

Stuzzichini

POLENTA FRITTA 
Arugula, fonduta di Taleggio

Antipasti

FOCACCINA REGINA
Stracciatella

Secondi

MINI VEAL ALLA MILANESE
Pumpkin gnocchis,
« cacio e pepe » sauce or tomato sauce

Formaggi

PARMIGIANO AGED 24 MONTHS, TALEGGIO, GORGONZOLA 
Pear and cherry tomato chutney,
focaccia with tomatoes and onions

Dolci

FI'LIA YULE LOG
&
Baba Amaretto / Cannolo / Sfogliatelle / Panettone / Pandoro / Torta Capres / Chiacchere

42 euros per kid under 12 years old

Brita water & coffee and Amaretti included

 **VEGETARIAN**

Net prices in euros. Tax and service included. 26 pers. maximum