

Menù Festivo - 31.12

Stuzzichini

PANNA COTTA AU FOIE GRAS

Antipasti

RISOTTO DE CÉLERI RAVE AL TARTUFO NERO 
Émulsion de châtaignes, parmesan, noisettes di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

veuillez effectuer votre choix

**RAVIOLI « FATTI IN CASA »
CON SCAMPI E GAMBERI**
Bisque de langoustine à la citronnelle

**INVOLTINI DI VITELLO CON
PROSCIUTTO E SCARMORZA**
En croûte de pistache, cèpes, oignons
aigre-doux, vinaigre de balsamique blanc

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

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

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE
Boule meringuée, crème de citron de Sicile, cédrat confit, Campari, biscuit au miel

*Prosecco DOC
Scanavino
Limoncello*

95 euros par personne. Accord mets et vins 52 euros

 VÉGÉTARIEN

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

Menù Festivo - 31.12

Stuzzichini

FOIE GRAS PANNA COTTA

Antipasti

CELERY ROOT RISOTTO AL TARTUFO NERO 

Chestnut emulsion, parmesan, hazelnuts di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

please make your choice

**RAVIOLI « FATTI IN CASA »
CON SCAMPI E GAMBERI**

Bisque of langoustine with lemongrass

**INVOLTINI DI VITELLO CON
PROSCIUTTO E SCARMORZA**

Pistachio crust, porcini mushrooms, sweet
and sour onions, white balsamic vinegar

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA 

Pear and cherry tomato chutney, focaccia with tomatoes and onions

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE

Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

Prosecco DOC

Scanavino

Limoncello

95 euros per person. Food and wine pairing 52 euros

 **VEGETARIAN**

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

Menù Festivo Vegetariano - 31.12

Stuzzichini

PICCOLO ARANCINI 
Émulsion au safran

Antipasti

RISOTTO DE CÉLERI RAVE AL TARTUFO NERO 
Émulsion de châtaignes, parmesan,
noisettes di Piemonte


Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

CANELLONI « FATTI IN CASA » AL FUNGHI PORCINI 
Noisettes di Piemonte torrifiées, crème de Taleggio

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

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

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE
Boule meringuée, crème de citron de Sicile,
cédrat confit, Campari, biscuit au miel

*Prosecco DOC
Scanavino
Limoncello*

95 euros par personne. Accord mets et vins 52 euros



Menù Festivo Vegetariano - 31.12

Stuzzichini

PICCOLO ARANCINI 
Saffron emulsion


Antipasti

CELERY ROOT RISOTTO AL TARTUFO NERO 
Chestnut emulsion, parmesan, hazelnuts di Piemonte
Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

CANELLONI « FATTI IN CASA » AL FUNGHI PORCINI 
Roasted hazelnuts di Piemonte, Taleggio cream
Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA 
Pear and cherry tomato chutney, focaccia with tomatoes and onions
Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE
Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

Prosecco DOC
Scanavino
Limoncello

95 euros per person. Food and wine pairing 52 euros

 VEGETARIAN

Menù Festivo per Bambini - 31.12

Stuzzichini

PANNA COTTA AU FOIE GRAS

Antipasti

FOCACCIA REGINA

Stracciatella

Secondi

INVOLTINI DI VITELLO

Canelloni "fatti in casa" aux cèpes 

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA 

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

Dolci

PALLA DI NEVE

Boule meringuée, crème de citron de Sicile,
cédrat confit, Campari, biscuit au miel

47 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 - 31.12

Stuzzichini

FOIE GRAS PANNA COTTA

Antipasti

FOCACCIA REGINA

Stracciatella

Secondi

INVOLTINI DI VITELLO 

Canelloni "fatti in casa" with porcini mushrooms

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA 

Pear and cherry tomato chutney,
focaccia with tomatoes and onions

Dolci

PALLA DI NEVE

Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

47 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