



# Menu di Natale

## Spuma di zucca violetta

Mostarda fatta in Casa | Amaretti | Aceto balsamico tradizionale  
“Lodovico Campari”

## Galantina di cappone, radicchio tardivo e tartufo nero

squaglioza di mais Biancoperla e crema di caldarroste

## Consommé di Cappone

cappelletti e verdure di cottura

## Stracotto di muscolo di vitello

Il suo estratto al concentrato di pomodoro |  
carciofo violetto arrosto e patate fondenti

## Tronchetto di Pandoro e nocciole

Meringa e spuma di topinambur | salsa alle arance e cioccolato |  
la cioccolata calda della sig.ra Rosy

## Nebulizzata di gin

distillerie Maschio

## I nostri dolci di Natale e la Tartelletta di giuggiola

€ 75,00

(bevande escluse)



STELLA MICHELIN

Chef de Cuisine: Donato Episcopo