

I PIATTI DELLE FESTE

FESTIVE DISHES

Dal 28 novembre all'Epifania
From November 28th to January 6th

Il menu stagionale del 10_11 si arricchisce dei piatti della tradizione italiana e degli immancabili sapori che fanno della tavola il luogo più piacevole attorno al quale riunirsi in questo periodo, dal pranzo alla cena.

The 10_11 seasonal menu is enriched with the traditional Italian dishes and the unfailing flavors that make the table the most pleasant place to gather around during this time of the year, from lunch through dinner.

ANTIPASTI APPETIZERS



Fagottino di verza, uvetta, pinoli e ceci

Cabbage dumpling with sultanas, pine nuts, and chickpeas

26

Crostini con fegatini, cipolla in carpione e gel ai lamponi

Crostini with fegatini, marinated onion and raspberry gel

22



PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Lasagna della tradizione

Traditional Lasagna

34

Tortellini di carne in brodo

Meat tortellini in broth

28



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Cappone ripieno con salsiccia e maggiorana, purea di patate e cavolo riccio

Stuffed capon with sausage and marjoram, served with potato purée and kale

38

Capésante arrosto, crema di cavolfiore e tartufo nero

Roasted scallops, cauliflower cream and black truffle

38



DOLCI DESSERTS



Panettone e Pandoro artigianali con gelato alla crema

Artisanal Panettone and Pandoro with ice cream

15

Mont Blanc

Crema leggera ai marroni, gel di cassis, biscotto al cioccolato e crumble

Light chestnut cream, cassis gel, chocolate biscuit and crumble

15

Cioccolato, mandorla e frutti gialli

Mousse al cioccolato fondente, gelatina ai frutti gialli, cremoso al mascarpone e mandorle

Dark chocolate mousse, yellow fruit jelly, mascarpone cream and almonds

15

