

I consigli del nostro sommelier

I Vini Bianchi

Vintage Tunina Jermann € 98,00
Sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit

Spelt Oro Trebbiano d'Abruzzo Superiore La Valentina € 35,00
Trebbiano d'Abruzzo

I Vini Rossi

Sfurzat di Valtellina Rainoldi € 68,00
Nebbiolo (Chiavennasca)

Amarone della Valpolicella Santa Sofia € 80,00
Rondinella, Corvina, Corvinone

Bollicine & Champagne

Brut millesimato Teatro della Scala Bellavista € 80,00
Chardonnay, pinot nero

Krug Grand Cuvée Brut 2010 Krug € 275,00
Pinot noir, chardonnay

Claudio Crivellaro
Chef de cuisine

Manlio Buioni
Maître d'Hotel

Lunedì 25 dicembre 2023
Menu del pranzo di Natale

Capa santa in giardino invernale

Pavè di zucca, capa santa al burro di cacao, puntarelle, cipolla confit, pomodoro candito, salsa ai pinoli, emulsione al crescione, la nostra salsa rubra

Carciofo, burrata, bue, uovo

Cuore di carciofo, stracciatella di burrata, tartare di bue, tuorlo d'uovo fondente, chips vegetali

Tortellini di vauaggio in brodo di cappone

La tradizione: tortellini di Vauaggio artigianali in brodo ristretto di cappone

Risotto all'amarone con scaloppa di fois gras

Riso carnaroli, all'amarone della Valpolicella, scaloppa di fois gras al sale maldon

Fusilli crescione e gamberi

Fusilloni monograno Felicetti al pesto di crescione, e tartare di gamberi rossi di Mazzara del Vallo

Tacchinella farcita alle castagne

Tacchinella farcita Alle castagne, patata con fonduta al tartufo, spinaci al burro

Stinco di agnello

Stinco di agnello brasato a bassa temperatura, tortino di polenta di Storo, baby porro gratinato

Tataki di tonno

Tonno scottato su crema di scarola alla colatura di alici, patatine al prezzemolo, flan al broccolo fiolaro

Cotechino nostrano

con purea di patate e lenticchie stufate

Selezione di panettoni, panettoni farciti e pandori di nostra produzione
con salsa al caramello o salsa al gianduia