

MENU S. NATALE 2022

FINTA CASTAGNA DI CAPRIOLO / RAGU' DI FUNGHI E NUVOLA AL PARMIGIANO
ROE DEER FAKE CHESTNUT / MUSHROOM RAGU' AND PARMIGIANO CLOUD

TAKOS DI RICCIOLA, FOGLIE E FIORI, CONDIMENTO AGLI AGRUMI
AMBERJACK TAKOS, LEAVES AND FLOWERS, CITRUS SEASONING

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI, SUGO DI CARNE, SCAMPI E ROSMARINO
CANNELLINI BEANS CREAM, MEAT SAUCE, SCAMPI AND ROSEMARY

TARTELLETTA FRICASSEA DI POLLO, PARMIGIANO E TARUFO BIANCO
TARTLET OF CHICKEN FRICASSEE, PARMIGIANO AND WHITE TRUFFLE

RAVIOLO DEL PLIN, ANATRA, BRODO DI VERZE E TARTUFO BIANCO
PLIN RAVIOLO, DUCK, CABBAGE BROTH AND WHITE TRUFFLE

RISOTTO TERRINA DI CERNIA, OLIO ALL'AGLIO ORSINO, MAIONESE DI SCALOGNI
RISOTTO WITH GROUPEL TERRINE, WILD GARLIC OIL, SHALLOTS MAYONNAISE

LA NOSTRA TACCHINA, MARRONI E PATATE
OUR TURKEY, CHESTNUTS AND POTATOES

DOLCE DI NATALE
CHRISTMAS SWEETS

PANETTONE E PICCOLA PASTICCERIA
PANETTONE AND LITTLE PASTRY

CHF 450