

Il Pranzo di  
Natale 2024



Degustazione  
Dal Cortile

PER COMINCIARE

Raboso rosato frizzante, Bonotto delle Tezze, Vermuth Natalizio

IL BENVENUTO

Tartelletta alla Zucca con Porro e Zenzero,  
Tartelletta alla rapa con gel al Caffè e Aceto Balsamico,  
Radicchio in tempura, polvere di Alloro e dressing al Melograno

INVERNO

Topinambur arrostiti, Crema di Patate, Carciofi croccanti  
gocce di Erborinato e Olio aromatico

LA TRADIZIONE

Brodo ristretto con Tortellini Artigianali

IL RISOTTO

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana, Broccolo Fiolaro, Casatella e Crumble alle Alici

IL SORBETTO

Sorbetto agli Agrumi

IL GRAN BOLLITO

Cotechino, Scapino di Vitello e Lingua di Manzo  
Verdure dell'orto ed Erbette di Campo cotte, Salsa Verde e Cren

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO

La Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

DALLA CANTINA

Caneva dei Biasio Il Capolavoro Divino; Le Rive Cabernet Franc;  
Le Monde Refosco dal Peduncolo Rosso; Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità  
Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Proposta al costo di euro 70.00 a persona

Il Pranzo di  
Natale 2024



Degustazione  
Dall'Orto

PER COMINCIARE

Raboso rosato frizzante, Bonotto delle Tezze, Vermuth Natalizio

IL BENVENUTO

Tartelletta alla Zucca con Porro e Zenzero,  
Tartelletta alla rapa con gel al Caffè e Aceto Balsamico,  
Radicchio in tempura, polvere di Alloro e dressing al Melograno

INVERNO

Topinambur arrostiti, Crema di Patate, Carciofi croccanti  
gocce di Erborinato e Olio aromatico

LA TRADIZIONE

Brodo Vegetale e Tortellini di Magro

IL RISOTTO

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana, Broccolo Fiolaro, Casatella e Crumble al Parmiggiano

IL SORBETTO

Sorbetto agli Agrumi

PROMESSI SPOSI

Carciofo violetto confit con Olio al Timo, Batata arrostita e Humus profumato al Lime

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO

La Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

DALLA CANTINA

Caneva dei Biasio Il Capolavoro Divino; Le Rive Cabernet Franc;  
Le Monde Refosco dal Peduncolo Rosso; Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità  
Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Proposta al costo di euro 70.00 a persona

Il Pranzo di  
Natale 2024



Degustazione  
Senza Glutine  
Senza Lattosio

PER COMINCIARE

Raboso rosato frizzante, Bonotto delle Tezze, Vermuth Natalizio

IL BENVENUTO

Tartelletta alla Zucca con Porro e Zenzero,  
Tartelletta alla rapa con gel al Caffè e Aceto Balsamico,  
Radicchio in tempura, polvere di Alloro e dressing al Melograno

INVERNO

Topinambur arrostiti, Crema di Patate, Carciofi croccanti  
gocce di Erborinato e Olio aromatico

LA TRADIZIONE

Brodo Vegetale e Tortellini di Magro

IL RISOTTO

Riso Carnaroli Tenuta La Fagiana, Broccolo Fiolaro, Casatella e Crumble al Parmiggiano

IL SORBETTO

Sorbetto agli Agrumi

IL GRAN BOLLITO

Cotechino, Scapino di Vitello e Lingua di Manzo  
Verdure dell'orto ed Erbette di Campo cotte, Salsa Verde e Cren

COKTAIL STRUDEL

Mele padellate, Crumble alla Vaniglia, Crema Chantilly profumata alla Cannella

PER CONCLUDERE

Il Panettone

DALLA CANTINA

Caneva dei Biasio Il Capolavoro Divino; Le Rive Cabernet Franc;  
Le Monde Refosco dal Peduncolo Rosso; Caneva Dei Biasio Mosto d'Uva

Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità

Pane al Grano Saraceno e Olio al Rosmarino

Proposta al costo di euro 70.00 a persona

Il Pranzo di  
Natale 2024



Degustazione  
Bambini

PER COMINCIARE

Succo all'Arancia Rossa Biologica

IL COTTO ALLA BRACE

Prosciutto cotto di coscia di Maiale

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato ed il Ragù della nonna Titti,  
sono una tradizione che continua

LE NOSTRE PEPITE DI POLLO NOSTRANO

Petto di Pollo con panatura di mais croccante,  
Patate al rosmarino

LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE AL CIOCCOLATO E ARANCIO

La Pasta sfoglia, crema al Cioccolato di Modica, Arancia e Caramello

PER CONCLUDERE

Il Panettone Artigianale

BEVANDE

Acqua microfiltrata e Bibite a richiesta

Pane integrale con semi naturali e lievito naturale, cotto in forno a legna

Proposta Bambini fino ai 10 anni al costo di euro 30.00

**Su richiesta è disponibile il menù per bambini Senza Glutine e Senza Lattosio  
Vi chiediamo di segnalarci questa necessità al momento della prenotazione.**