



MENU' DI NATALE 2021

Calice di bollicine e
amuse bouche dello chef

Carpaccio di filetto, bouquet invernale di ortaggi,
spuma di crutin al tartufo nero.

Terrina di fagiano, frutti rossi e pan brioche.

Raviolini del plin integrali, preboggion, pesto di nocciole.

Il bue di Carrù, frutta, prezzemolo e maionese.

Bavarese al pistacchio, il suo mantecato, fiocchi di neve.

Panettone e Pandoro Bottega Balocco, zabaione.

Caffè e piccola pasticceria

€ 45,00 a persona bevande escluse

HAPPY NEW YEAR

MENU' DI CAPODANNO 2022

Calice di bollicine e amuse bouche dello chef

Millefoglie di cotechino e patate, lenticchie
al wasabi, aceto balsamico di Modena.

Ricciola servita cruda con melograno ed
emulsione di capperi di Pantelleria.

Risotto carnaroli allo champagne e mirtilli.

Cappone farcito alle castagne con scorzonera,
broccoletti romani, salsa al cioccolato e arancio.

Tartelletta di frolla, limone, meringa, mantecato al caramello salato.

Panettone e Pandoro Bottega Balocco con crema chantilly

Calice di Champagne Gremillet

Caffè e piccola pasticceria

€ 70,00 a persona bevande escluse