

PRANZO DI
Natale 2026

Il benvenuto con
Brise' salata, topinambur, rafano
Crostino di olive e salam d'turgia
Frittino di verdure

Terrina di cappone, verza viola, melograno e salsa d'avie

Crespella gratinata ai carciofi

Riso baldo az. agr. Testa al barolo e pere caramellate

Tasca di vitello con ripieno di castagne,
mostarda di frutta e il suo fondo di cottura, fiori di broccoli

Semifreddo al mandarino, croccante
di mandorle e pan brioche tostato

Caffè espresso, panettone

€ 60 per persona
coperto, minerali e vino in abbinamento incluso

Menu Bimbi, euro 30



PRANZO DI
Natale 2026 Vegetariano

Il benvenuto con
Brise' salata, topinambur, rafano
Crostino di olive veg
Frittino di verdure

Insalata di barbabietola, spinaci, uvetta, mandorle e toma d'alpeggio

Crespella gratinata ai carciofi

Riso baldo az. agr. Testa al barolo e pere caramellate

Caponet di verza, quinoa e verdure croccanti, fiori di broccoli

Semifreddo al mandarino, croccante
di mandorle e pan brioche tostato

Caffè espresso, panettone

€ 60 per persona
coperto, minerali e vino in abbinamento incluso

Menu Bimbi, euro 30