

## menù della vigilia

aperitivo di benvenuto  
champagne lallier r018

pane e burro

palamita affumicata, radicchio tardivo, kefir, scalogno in agrodolce

torta di cardi, bagna càuda allo champagne, pinoli e tartufo

tubetto di farro, baccalà, estratto di ceci e pomodoro verde

riso, ostriche affumicate, burro e parmigiano

capitone, topinambur, crescione, mela cotogna e misticanza

pre dessert

cake alle castagne, mandarino e rosmarino

piccola pasticceria

il nostro panettone, chantilly al mascarpone

180 euro

bevande escluse

70 euro

abbinamento vini (opzionale)

## christmas eve menu

welcome snack  
champagne lallier r018

bread and butter

smoked mackerel, Radicchio, kefir, sweet and sour shallots

thistles cake, bagna càuda with champagne, pine nuts and truffle

spelt tubetto, cod fish, chickpeas and green tomato

risotto, smoked oyster, butter and parmesan

eel, jerusalem artichokes, watercress, quince apple and mixed salad

pre dessert

chestnuts cake, mandarin and rosemary

petit four

homemade panettone and mascarpone chantilly cream

180 euro  
drinks not included

70 euro  
wine pairing (optional)