

PRANZO DI NATALE

Bollicine di benvenuto

Tartelletta di brisée, zucca, Salva Cremasco e tartufo nero

Zucca in doppia consistenza, Selva Cremasco, tartufo nero

1,3,5,6,7

Vitello, tonno affumicato e pera

Filetto di vitello appena scottato, tonnata al tonno affumicato, pera, capperi croccanti, nocciola tostata

2,3,4,5,6,7,8,9,12,14

Tortelli di guancia brasata

Burro di fieno, Parmigiano 30 mesi e fondo di brasato

1,3,5,6,7,9,12

Filetto di cervo arrosto

Castagna, sedano rapa, radicchio tardivo e salsa al ginepro

5,6,7,9,12

Pre dessert:

Sorbetto al mandarino e zenzero

Cioccolato, nocciola e caramello

Cremoso al cioccolato fondente, crumble alla nocciola, caramello salato e gelato alla vaniglia

1,3,4,5,6,7,8,12,13

Panettone Lisander

Crema al mascarpone e zabaglione al Marsala

1,3,5,6,7,8,12,13

Euro 95 per persona

Beverage à la carte

ALLERGENI

¹ Cereali contenenti glutine · ² Crostacei · ³ Uova · ⁴ Pesce · ⁵ Arachidi · ⁶ Soia · ⁷ Latte e derivati · ⁸ Frutta a guscio · ⁹ Sedano · ¹⁰ Senape · ¹¹ Semi di sesamo · ¹² Anidride solforosa e solfiti · ¹³ Lupini · ¹⁴ Molluschi