



Insalatina di cappone, foie gras, mostarda e melograno

Pane inzuppato al Parmigiano 36 mesi, giardiniera e tartufo bianco

Gnocchi cremosi, funghi, olio allo speck

Costoletta di vitello alle erbe di campo alla brace, salsa di scalogni e dragoncello

Cioccolato dolce, un po' salato

Panettone a lievitazione naturale e torrone maison

Costo per persona: 60,00 euro, vini e bevande esclusi