

# CENA A TEMA ZUCCA

22 OTTOBRE 2026

---

## ANTIPASTO

### BON BON ALLA ZUCCA DELICA

Cuore fondente di lardo alla salvia e Caprino

---

## PRIMO

### TORTELLI DI FARINA DI FARRO

Ripieni di zucca mantovana su fonduta di raschera, brunoise di zucca e sedano rapa e polvere di zucca

---

## SECONDO

### POLLO RUSPANTE

In porchetta e zucca violino in tre declinazioni

---

## DOLCE

### PARFAIT ALLA ZUCCA HOKKAIDO

Crumble di nocciole e composta di zucca e mela cotogna

# SERATA FUNGHI

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2026

---

## ANTIPASTO

### Stecco croccante ai funghi porcini

Crema di sedano rapa, gel al prezzemolo e polvere di prosciutto

---

## PRIMO

### Bottoni ripieni di ricotta di pecora e timo

Brodo di funghi, finferli e nocciole

---

## SECONDO

### Filetto di cinghiale

Shiitake piastrati, salsa al Madeira, topinambur e orecchioni fritti

---

## DOLCE

### Cremoso alle castagne

Chantilly ai porcini, crumble alle nocciole, salsa al ribes rosso e pioppini canditi

*Segnala la tua intolleranza in fase di prenotazione*

# MENÙ NATALE

25 DICEMBRE 2026

---

## ENTREE

### BIGNÈ SALATO

Al ragù tradizionale e Parmigiano

---

## ANTIPASTO

### COTECHINO

Pan brioche, crema di cipolle caramellate e mela verde

---

## PRIMI

### TORTELLINI TRADIZIONALI

In brodo di cappone

### LASAGNETTA

Ragù bianco della corte, zucca e crema di formaggio di fossa di Sogliano DOP

---

## SECONDO

### REALE DI MAIALE CBT

Patata fondente, finocchi arrostiti e fondo bruno

---

## DOLCE

### PARFAIT ALLO ZABAIONE

Pandoro tostato, cremoso all'arancia, zest candite e mandorle tostate

PANETTONE E PANDORO INCLUSI

# MENÙ NATALE KIDS

25 DICEMBRE 2026

---

## ENTREE

### BIGNÈ SALATO

Al ragù tradizionale e Parmigiano

---

## PRIMI

### TORTELLINI TRADIZIONALI

In brodo di cappone

## OPPURE

### MACCHERONCINO ALL'UOVO

Al ragù tradizionale

---

## SECONDO

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Con patate al forno

---

## DOLCE

### GELATO

Alla crema e cioccolato

PANETTONE E PANDORO INCLUSI