CENA A TEMA FUNGHI

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