



# *Cena del Ringraziamento*

## *Entrée*

Brodo chiarificato di pollo e castagne

## *Piccolo antipasto*

Crema di mais, crème fraîche, erba cipollina e crostini di polenta  
Pane di mais caldo e burro montato

## *Da condividere*

Tacchino arrosto ripieno di castagne e salsiccia con lardo,  
gravy al fondo di tacchino e salvia

Stuffing di pane di mais, castagne, salsiccia e salvia

Patata dolce arrosto, burro nocciola, acero e noci pecan

Cavoletti di Bruxelles con fonduta di Storico Ribelle e tartufo nero

Insalata di finocchi e arance, cipolla rossa e origano

Zucca agrodolce alla salvia

Mirtillo rosso, arancia e spezie

Mais alla brace, burro affumicato

## *Dessert*

Torta alla zucca e panna montata alla vaniglia

Torta alle noci pecan e gelato al fior di latte

300 euro per persona, bevande escluse



# *La Vigilia di Natale*

## *Entrée*

Brodo di crostacei al profumo di agrumi

## *Antipasto*

Aragosta in bella vista

## *Primo piatto*

Tagliolino al burro affumicato, limone e caviale

## *Secondo piatto*

Branzino in crosta, salsa allo Champagne e verdure in agretto

## *Dessert*

Il Gran Carrello dei dolci di Natale

Pandoro con salsa al mascarpone

Panettone agli agrumi con zabaione caldo

550 euro per persona, bevande escluse



# *Pranzo di Natale*

## *Aperitivo*

Canapè al salmone e panna acida

Pâté di fegatini e salsa alla menta

Insalata russa

## *Entrée*

Bouquet di Viviana

## *Antipasto*

Pâté en croûte

## *Primo piatto*

Tortellini in brodo di quattro carni, dragoncello e lamponi

## *Secondo piatto*

Filetto alla Wellington, jus di manzo, patate al forno,  
carote alle erbe e purè al burro



### *Il carrello dei formaggi*

Selezione di formaggi accompagnati da  
pane all'uvetta, marmellate e mostarde

### *Il gran carrello dei dolci*

Pandoro con salsa al mascarpone  
Panettone agli agrumi con zabaione caldo  
Gelato fior di latte e zabaione  
Struffoli  
Profiteroles  
Trochetti di Natale  
Mustaccioli  
Babà agli agrumi  
Crostatine al vin cotto  
Tette della monaca  
Tarte Tatin  
Bonet  
Cioccolatini assortiti

500 euro per persona, bevande escluse



# *Cenone di Capodanno*

## *Entrée*

Ostrica con salsa mignonnette

## *Antipasti*

Scampo agli agrumi e mandorla

Sfoglia reale con caviale

## *Primo piatto*

Tortelli d'arrosto con tartufo bianco

## *Secondo piatto*

Petto d'anatra all'arancia e coscia d'anatra glassata

## *Dessert*

Sorbetto al limone e timo

Gran carrello dei dolci

## *A mezzanotte*

Cotechino e lenticchie

Dodici chicci d'uva

700 euro per persona, bevande escluse