

## Menu natale

### *Christmas menu*

2019

Aperitivo di benvenuto con calice di bollicina  
e fantasia dello chef

*Welcome with bubbles and  
a small fantasy of our chef*

\*\*\*

Paté di fegato, salame di fichi e noci, zucca marinata,  
dolceforte alla senape, indivia riccia

*Liver paté, figue & walnut salami, marinated pumpkin,  
"dolceforte" sauce with mustard, curly endive*

\*\*\*

Lasagnetta di farina di lenticchie con broccoli e  
finanziera d'agnello, fricasea all'arancio

*Small lasagna from lentils flour with broccoli and farm lamb,  
orange fricassee*

\*\*\*

Il nostro maialino da latte cotto al forno, mele  
caramellate, verza al papavero, carote all'anice stellato

*Farm piglet from the oven, caramelized apples, savoy cabbage  
with poppy seeds, carrots with star anise*

\*\*\*

Bavarese al caffè, coulis di cachi, crumble alle  
mandorle

*Bavarian coffee cream, persimmon sauce, almond crumble*

**€ 45,-**

*per persona/per person*

*(bevande escluse/beverages excluded)*

Inizio/start:

**13:00**