



MENU Natale 2026

Focaccia al Rosmarino, Burro Salato di Montagna al Tartufo

Cialda di Polenta, Tartare di Carne Sala', Mousse di Parmigiano, Gel di Limone, Rucola

Spuma di Pearà, Medaglione di Cotechino, Salsa Verde, Rafano Cren

Uovo Cbt, Foie Gras, Pan Brioche, Spuma di Parmigiano, Tartufo della Lessinia

Tortellini di Carne Artigianali, Umami di Porro, Porcini e Polvere di Salvia

Risotto All'Amarone, Monte Veronese, Pera alla Vaniglia

Filetto di Vitello, Pure' di Topinambur, Finferli e Cardoncelli

Mousse di Cioccolato Bianco e Lampone

Pandoro Artigianale, Mousse allo Zabaione, Scaglie di Cioccolato

Divertimenti di Pasticceria

Euro 85.00



CHRISTMAS' DAY MENU 2026

Rosemary Focaccia served with Truffle Mountain Salted Butter

Carne Sala' Beef Tartare, Cornmeal Waffle, Parmesan Cheese Mousse, Lemon Gel Rocket
Salad

Frothed Pearà Cotechino Medaillons, Persil Sauce, Horseradish

Low Temperature Poached Egg, Foie Gras, Pan Brioche, Frothed Parmesan, Lessinia
Mountain Truffle

Artisanal Ravioli, Meat Ragout, Leek Umami, Boletus, Sage Powder

Amarone Red Wine Risotto, Monte Veronese Cheese, Vanilla Scented Pear

Baked Veal Filet, Jerusalem Artichoke Puree, Finferliand Cardoncelli Mushrooms

White Chocolate Mousse, Raspberry

Artisanal Pandoro, Zabaione Mousse, Pure Chocolate Flakes

Pastry Amusement

Euro 85.00