



# Menù Natale 2024

Crudo di Parma Riserva Galloni  
con pandoro tostato, paté di foie gras e mostarda di mele cotogne € 15



Risotto alla bolla di Franciacorta  
e scampi al profumo di zenzero e timo € 16

Risotto al Black Angus affumicato e noci, mantecato al mascarpone € 15

Risotto Milano con foie gras, polvere di panettone tostato  
e melograno € 15



Gnocchi con polpa di granchio e bottarga € 16

Gnocchi al ragù bianco di faraona e scaglie di canestrato delle Murge € 14

Gnocchi con salsiccia di Bra e porri, serviti su crema di Topinambur € 14



Tagliolini del pastificio Dò al burro tartufato ,  
“colorato” con verdure di stagione e scaglie di Lodigiano € 15  
(se disponibile tartufo nero) € 19



Plum-cake di grano saraceno e coulis di mirtili  
servito con panna montata € 7,5

Ferrari Maximum Brut € 35 bottiglia  
€ 8 calice

