



Réveillon de Noël

24 Décembre 2016

(110 euros par personne)

Aperitivo/Apéritif

Dosage zero ca' del bosco e stuzzichino servito al piatto
Dosage zéro ca' del bosco et amuse-bouche sur plat



Vellutata di carciofi sardi, pesto d'Aneto e parmigiano 24 mesi
Veloute d'artichauts de Sardaigne, pesto Aneth
et parmesan vintage (24 mois)



Capesante crude con caviale veneziano
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques avec caviar de Venise

Ravioli d'astice di Bretagna con la burrata d'Andria
Raviolis au homard de Bretagne, burrata d'Andria, huile aux aromates

Filetto di vitello mantovano arrostito con radicchio e ragù di spugnole
Filet de veau de Mantova rôti avec chicorée étuvée et ragoût de morilles

Granita al mandarino di Sicilia
Granité à la mandarine de Sicile

Panettone milanese con salsa vaniglia e nocciola
Paneton de Milan, sauce à la vanille et noisette

Caffè con cioccolatini e torrone di Cremona
Café avec chocolat et torron de Cremona

Déjeuner de Noël

25 Décembre 2016

(90 euros par personne, déjeuner seulement)

Aperitivo/Apéritif

Coppa dosage zero ca' del bosco con stuzzichino al piatto
Coupe dosage zéro ca' del bosco et amuse-bouche sur plat

Carpaccio di capesante con la marinara di verdure aromatica
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, «marinara» de légumes aux épices

Tagliolini bianchi Kamut (24 rossi Kg) con la fonduta di formaggi tre latti
Tagliolini maison «Kamut» (24 œufs Kg) avec fondue
de fromage de trois laits

Filetto di vitello mantovano con radicchio stufato e ragù di spugnole
Filet de veau de Mantova rôti, chicorée étuvée et ragoût de morilles

Granita al mandarino di Sicilia
Granité à la mandarine de Sicile

Panettone milanese salsa vaniglia e nocciola
Panetone de Milan, sauce vanille et noisette

Caffè con cioccolatini e torrone di Cremona
Café avec chocolat et torron de Cremona

Piatti con supplemento al tartufo su richiesta del cliente: 45 euro
per tartufo bianco, 30 euro per tartufo nero di Norcia
Plat avec supplément de truffe à la demande du client: 45 euros pour la
truffe blanche, 30 euros pour la truffe noire de Norcia

Nouvel An Diner

31 Décembre 2016

(180 euros par personne)

Aperitivo/Apéritif

Dosage zero ca' del bosco e amuse-bouche
Dosage zéro ca' del bosco et amuse-bouch

Gamberi rossi crudi di Mazzara del Vallo con il caviale di Venezia,
olio alla cipollina
Carpaccio de gambas rouge de Mazzara del Vallo au caviar de Venise,
huile à la cibulette

Passata di lenticchie «Val d'Orcia» con le capesante e speck tirolese
Veloute de lentilles «Val d'Orcia» aux coquilles Saint-Jacques
et speck du Tyrol

Medaglione di capriolo con crostata di noci, purea di castagne e zucca
Tagliolini maison «Kamut» (24 œufs Kg) au ragoût de morilles de morilles

Medaglione di capriolo con crostata di noci, purea di castagne e zucca
Médaille de chevreuil en croute aux noix, purée de châtaigne et potiron

Granita al mandarino di Sicilia
Granité à la mandarine de Sicile

Biscotto ai due cioccolati amedei di Toscana
Biscuit aux deux chocolats amedei de Toscane

Caffè e cioccolatini italiani
Café et chocolat italien