



Christmas specials

ANTIPASTO / APPETIZER

Sedano rapa, spuma di patate affumicate e tartufo

Smoked potato mousse, celeriac, black truffle

€ 22

PRIMO / FIRST COURSE

Gnocchi di zucca, cardoncelli e speck di anatra

Pumpkin "Gnocchi", cardoncelli mushrooms, duck speck

€ 25

SECONDO / MAIN COURSE

Guancia di vitello brasata, patate schiacciate con cipolla e
tartufo e carote speziate

Braised veal cheek, mashed potatoes with onions and
truffle, spicy carrots

€ 30

DESSERT

Dolci della tradizione

Traditional Christmas sweets

€ 15





Christmas specials

ANTIPASTO / APPETIZER

Polpo arrosto, patate olive e cipolla
Roasted octopus, potatoes, olives and onions
€ 22

PRIMO / FIRST COURSE

Spaghettoni con vongole e bottarga, crumble
alle erbe
Spaghetti with clams, roe mullet, herbs crumble
€ 25

SECONDO / MAIN COURSE

Baccalà all'acqua pazza
Cod fish stew in light tomato sauce and olives
€ 30

DESSERT

Dolci della tradizione
Traditional Christmas sweets
€ 15





New Year's Eve

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

Ostriche, scampi e tempura di gamberi

Oyster, scampi, shrimps tempura

Flute di Franciacorta

ANTIPASTO / APPETIZER

Insalata di astice e lattuga di mare

Lobster and sea lettuce salad

PRIMO / FIRST COURSE

Linguine con burro, alici, puntarelle e caviale

Liguini pasta with butter, anchovies, chicory hearts and caviar

SECONDO / MAIN COURSE

Rana pescatrice, kefir, funghi e tartufo

Monk-fish, kefir, mushrooms and truffle

DESSERT

Mandarino, cioccolato e gianduia

Tangerine, chocolate and gianduja

Lenticchie e cotechino

Lentils with traditional pork sausage

Acqua e caffè / Water and coffee

€ 300

