



Natale 2024

€150 p.p
Bevande e coperto escluso

Snack di benvenuto

“Carciofo arrosto”

Provola madonita, il suo cappuccino e fondo bruno vegetale

“Anguilla”

Laccata al BBQ con aioli, erbe e uva fragola

“Bottoni”

Ripieni con coda di vitello brasata, patata arrosto e estrazione di bosco

“Faraona Mieral”

In falsomagro, scorzanera e mais

Pre dessert

“Forest Noir”

Cioccolato e amarena

“Panettone Artigianale dello Chef”

Salsa alla vaniglia e cioccolato fondente Guanaya

“Coccole Finali”



Giuseppe Tomasi

Christmas 2024

€150 p.p

Drink and cover charge excluded

Appetizer

“Roasted Artichoke”

Provola cheese madonita, its cappucino and jus vegetable

“Lacquered eel ”

Aioli sauce, herbs and strawberry grapes

“Bottoni”

Fresh pasta homemade with braised veal tail, roasted potato and forest scent

“Guinea fowl Mieral Bresse”

In falsomagro, salsify black and corn

Pre dessert

“Forèt Noir”

Chocolate and black cherry

“Homemade Panettone”

Vanilla topping and Guanaya dark chocolate

“End of meal cuddles”