

17 novembre

"Il bosco incantato"

Crema di ceci e fagioli neri con funghi di sottobosco, crème fraîche e Polvere di Alloro

Tortello ripieno di Carbonara con Tartufo uncinato e Parmigiano Oro nero

Tournedos di Cervo con morbida Polenta e riduzione di Lagrein e Mirtilli

Frangipane alle Castagne con Crema inglese al Muschio

24 novembre

«Hansel e Gretel»

Polpettine di Stracotto di Manzo
con fonduta di Edamer e briciole di Pane

Nastrini all'Uovo con Fiore di Broccolo,
Culatello e Peperone crusco

Pollo bardato al forno con Sformatino di Zucca,
Insalatina di Spinaci e Aceto di Mele

Cake-pops di Cioccolato fondente:

- Cioccolato bianco e Nocciola
- Cioccolato caramellato
- Argento pralinato

1 dicembre

“La fabbrica di cioccolato”

Saint Honoré di battuta di Manzo,
Bigné di Caprino e Tuorlo grattugiato

Riso Vialone nano con Zucca,
Salsiccia di Mora e Cacao Amaro

Rotolo di Faraona ripieno di Finferli, Scalogno
e Pane ammollato con Cicoria ripassata

Ganache di cioccolato Valrhona Guanaja 70%
Con Cremoso alla Vaniglia del Madagascar
e Kumquat

7 dicembre

"Home sweet home e lo zucchero filato"

Terrina di Fagiano con Pan Brioche,
Melograno e Aceto di Frutti rossi

Passatelli asciutti con Colatura di Pecorino di
Sogliano, Carciofi moretti e Speck croccante

Guancetta brasata al Sangiovese superiore
con Patata schiacciata alle Erbe

Cialda di frolla ai Cereali con Chantilly alla
mela, Meringa bruciata e Zucchero filato

15 dicembre

cena in collaborazione con Gaetano Latino

“Sua maestà il Panettone”

Seppiolina, Cavolo nero, Zucca e croccante di
Semi di Zucca e Arachide salata

Cappellacci ripieni di Cefalo Ricotta di Pecora
Brodo Dashi e Verza viola

Trancio di Ombrina in crosta di Nocciole
Millefoglie di terra, Cicoria
e Borragine in tempura

Panettone tostato, Namelaka al Cioccolato
bianco e Gelato alle Castagne

21 dicembre

“Buon Natale a tutti voi”

Panettoncino salato con Salmone coda Nera
e Insalata russa
con Maionese artigianale al Tabasco

“Cuscinetti” della tradizione
in doppio Brodo di Cappone

Coniglio farcito con Sfiandrine e Uva candita
con Tortino di Patate

Natale nel piatto
(Torretta di frolla e Mousse ai tre cioccolati)