

# Natale - Christmas

25 Dicembre - December 25th

Benvenuto dello chef

Chef's welcome

Pasticcio di selvaggina in gelatina di Malvasia

Game pie in Malvasia jelly

Glutine, latte, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti  
Gluten, milk, egg, nuts, celery, sulphites

Tortellini di carne e Parmigiano 36 mesi serviti nel loro consommé

Tortellini filled with meat and 36 month Parmigiano served in their consommé

Glutine, uova, latte, solfiti, sedano  
Gluten, egg, milk, sulphites, celery

Cappone ripieno secondo tradizione accompagnato da verdure di stagione

Traditional stuffed capon accompanied by seasonal vegetables

Solfiti, sedano, latte, frutta a guscio  
Sulphites, celery, milk, nuts

Pre - dessert

Panettone tradizionale con le sue salse calde

Artisanal panettone with its warm sauces

Glutine, latte, uova, frutta a guscio  
Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastries

# Natale - Christmas

## Abbinamento vini - Wine pairing

Benvenuto dello chef  
Chef's welcome

### **Trento Doc Rosé - Letrari**

Pasticcio di selvaggina in gelatina di Malvasia  
Game pie in Malvasia jelly

### **Orvieto Classico Superiore - Panata**

Tortellini di carne e Parmigiano 36 mesi serviti nel loro consommé  
Tortellini filled with meat and 36 month Parmigiano served in their consommé

### **Montepulciano Amar 47**

Cappone ripieno secondo tradizione accompagnato da verdure di stagione  
Traditional stuffed capon accompanied by seasonal vegetables

Pre - dessert

### **Bianco Passito La Nuvola di Piè**

Panettone tradizionale con le sue salse calde  
Artisanal panettone with its warm sauces

Caffè e piccola pasticceria  
Coffee and small pastries

L'abbinamento vini ha un costo aggiuntivo di 50€ per persona.  
The wine pairing has an additional cost of 50€ per person.

La **Cena della Vigilia di Natale** 4 portate ha un costo di **120€**.

Il **Pranzo di Natale** 4 portate ha un costo di **120€**.

Bevande non incluse.

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **50€** per persona (**4 calici**).

I bambini 0-5 anni non sono soggetti a nessun costo aggiuntivo.

I bambini 5-10 anni hanno a disposizione un menù dedicato a **45€**  
(Mozzarella di bufala e prosciutto crudo, pasta al pomodoro, cotoletta  
con patatine fritte, tartelletta al cacao).

The 4-course **Christmas Eve dinner** costs **€120**.

The 4-course **Christmas lunch** costs **€120**.

Drinks not included.

Wine pairing **50€** per person (**4 glasses**).

Children 0-5 years are not subject to any additional costs.

Children 5-10 years old have a dedicated menu available for **€45**  
(Ham with buffalo mozzarella, tomato pasta, cutlet with chips, cocoa  
tart).