

Benvenuto dello Chef - Il raccolto

Spugna soffice al mais, burro alla nocciola e sciroppo d'acero invecchiato

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE

Antipasto - Terra e Radici

Cardoncello scaloppato, spuma di patate dolci e mirtilli rossi in osmosi all'aceto di mele

ALLERGENI: LATTE, SOLFITI

Primo - Il Ringraziamento Italiano

Risotto Acquerello alla zucca arrostita, fondo di tacchino e salvia

ALLERGENI: LATTE, SEDANO

Secondo - Tacchino Contemporaneo

Ballotine di tacchino in crépinette con ripieno di pane, castagne e timo

ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO

Contorni - Per tutto il Tavolo

Purea di patate dolci con crumble di nocciole

Fagiolini croccanti con spuma ai funghi

Cavolini di Bruxelles glassati all'acero con guanciale

ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Pre dessert - Un sorso

Granita di sidro di mele, chiodi di garofano e cannella

ALLERGENI: SOLFITI

Dessert - Zucca

Tortino di zucca con crumble di noci pecan, gelato alla mandorla e sciroppo di visciole

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Chef's welcome - The Harvest

Soft corn sponge cake, brown butter, and aged maple syrup

ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, MILK

Starters - Roots and Earth

Sautéed King Oyster mushroom, sweet potato foam, and cranberries osmotized in apple cider vinegar

ALLERGENS: MILK, SULPHITES

First course - The Italian Thanksgiving

Acquerello risotto with roasted pumpkin, turkey jus and sage

ALLERGENS: MILK, CELERY

Main course - Contemporary Turkey

Turkey ballotine in crépinette with bread, chestnut and thyme stuffing

ALLERGENS: GLUTEN, CELERY

Sides - For the Table

Sweet potato purée with hazelnut crumble

Crispy green beans with mushroom foam

Maple-glazed Brussels sprouts with guanciale

ALLERGENS: MILK, NUTS

Pre dessert - A sip

Apple cider granita with cloves and cinnamon

ALLERGENS: SULPHITES

Dessert - Pumpkin

Pumpkin cake with pecan crumble, almond gelato, and sour cherry syrup

ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, MILK, NUTS