



PRANZO DI NATALE 2025

MENU

Antipasto a centro tavola:

Lingua di vitella salmistrata con salsa verde e mostarda di frutta

Tigella al lardo di Patanegra

Flan di farro e cotechino con spuma di lenticchie

Lingotto di polenta alla griglia, funghi e tartufo

Tortellini freschi in brodo di cappone

Lasagnetta di grano saraceno con Fontina Dop, verza e salsiccia

Cappone ripieno di castagne con chutney di zucca e mela,
fondo bruno e patate alla lionese

Torrone semifreddo con salsa al caramello salato e crumble di nocciole

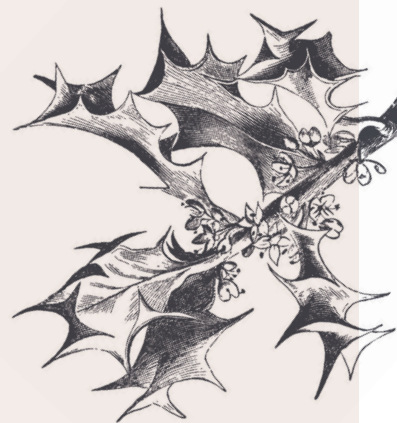
Dolci tipici natalizi

Selezione di vini del nostro Sommelier

€ 55 p.p.



il
CIOCCO



PRANZO DI NATALE 2025

MENU VEGETARIANO

Flan di ricotta e tartufo, crema di zucca, chip di radicchio e pane croccante
Lingotto di polenta alla griglia, funghi e tartufo

Zuppa frantoiana
Crêpes alla fiorentina

Wellington vegetariano con funghi, castagne e spinaci avvolti in pasta sfoglia

Torrone semifreddo con salsa al caramello salato e crumble di nocciole
Dolci tipici natalizi

Selezione di vini del nostro Sommelier

€ 55 p.p.



il
CIOCCO