



MENU DEL THANKSGIVING

26-29 novembre 2026

BENVENUTO

Amuse-bouche

accompagnato da un calice di Franciacorta

ANTIPASTI

Vellutata di Zucca e Patate

con Nocciole e Gorgonzola

Mini Brisée Salata

con Cavoletti di Bruxelles, Carote e Cipollotti Caramellati

PRIMO

Risotto alla Zucca, Porcini e Arancia

SECONDO

Cavolfiore Arrostito

con Semi di Chia, Hummus di Ceci, Piselli Stufati e Aceto Balsamico

DOLCE

Torta di Mele con Cannella e Noci

accompagnata da Salsa alla Vaniglia

*130,00€ a persona.
Acqua, Caffè, Servizio e Tasse inclusi.*

