

# NATALE

## 2026

### APERITIVO

Cocktail ai fiori di sambuco e mela verde  
*accompagnato da*

Tartelletta di brisè, hummus di lenticchie, yogurt acido, datterini, nocciole tostate;

Carpaccio scottato, maionese all'aneto, gel al limone bruciato e cipolla frita.

### ANTIPASTI

Pan brioche con timo, noci, pepe rosa, cipolla e caprino confit con la sua jus.

Insalatina di radicchio, arancia e mirtillo, riduzione di vin brulè e polvere di rapa rossa.

### PRIMI

Risotto al radicchio tardivo, burrata affumicata e nocciole;

Cappelletti ripieni con cappone e castagne, crema di mele cotogne e kren,  
brodo di cappone, verze fermentate, polvere di prezzemolo e pepe nero.

### SECONDO

Rollè di coniglio, ripieno di pancetta e chiodini in crosta di erbe con  
la sua jus, crema di carote bruciate, rösti, carciofini e cipollina in agrodolce.

### DESSERT

Semifreddo al ribes, cioccolato bianco,  
pan di spagna al cacao e glassa al fondente.

Acqua e vino inclusi

70€ a persona

  
VILLA I PINI