



CAPODANNO

2026

Un calice di Franciacorta

Amuse-bouche :

*Flan di patate e funghi porcini accompagnato da una delicata
fonduta di fontina e lamella di tartufo.*

BIS ANTIPASTI

*Crema di fegatini al porto su pan brioche
Uovo poche , su fonduta delicata di tartufo*

PRIMO DI PASTA FRESCA

Tagliatelle fresche al ragù bianco di camoscio sfumato al Calvados

SECONDO

*Filetto (presidio slow food La Granda) alla Rossini , Scaloppa foie gras, Tartufo bianco
fresco Fondo di vitello sfumato al Madeira
patate Hasselback con creme fraiche ed erba cipollina*

PRIMA DEL BRINDISI

Cotechino e lenticchie

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Millefoglie alla crema scomposto

Piccola biscotteria caffè e genepy

costo per persona euro 140,00

compreso calice Franciacorta e Champagne per brindisi. Sono escluse le altre bevande



NEW YEAR 2026

Glass of Franciacorta

Amuse-bouche:

*Potato and porcini mushroom flan with a delicate Fontina fondue
and a shaving of truffle*

DUO OF APPETIZERS

*Port-infused veal liver mousse on brioche
Poached egg on a delicate truffle fondue*

FRESH PASTA FIRST COURSE

Fresh tagliatelle with white chamois ragù deglazed with Calvados

SECOND COURSE

*Filet mignon (La Granda Slow Food Presidium) Rossini-style, escalope of foie gras, fresh
white truffle, veal jus deglazed with Madeira,
Hasselback potatoes with crème fraîche and chives.*

BEFORE THE TOAST

Cotechino and lentils

Fresh seasonal fruit sorbet

Deconstructed mille-feuille with cream

Champagne toast

Assorted small pastries, coffee, and Génépy

Price per person: €140.00

Includes a glass of Franciacorta and Champagne for the toast. Other beverages are not included.



RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2026

Un verre de Franciacorta

Amuse-bouche :

*Flan de pommes de terre et de cèpes accompagné d'une
délicate fondue de Fontina et de truffes râpées.*

DEUX ENTRÉES

Crème de foie et porto sur brioche

Œuf poché sur une délicate fondue à la truffe

PREMIER PLAT DE PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles fraîches au ragoût de chamois blanc et sauce au Calvados

DEUXIÈME PLAT

*Filet (La Granda slow food presidium) à la Rossini, escalope de foie gras, truffe blanche
fraîche, fond de veau sauce Madère,
pommes de terre Hasselback à la crème fraîche et à la ciboulette*

AVANT LE TOAST

Cotechino et lentilles

Sorbet aux fruits frais de saison

Millefeuille à la crème déstructuré

Petits biscuits, café et génepy

Prix par personne : 140,00 €

Comprend une coupe de Franciacorta et une coupe de champagne pour le toast. Les autres boissons ne sont pas incluses.