

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2025

PESCE

Starter e Bollicine:

Franciacorta

Satèn Villa Giulia

Entrée di benvenuto:

Coccola dalla cucina

Tartare di scampi con foie gras, peperone crusco e riduzione di Sauternes

Baccalà "Girardo" in olio cottura, zucca, pane alle acciughe e chimichurri

Carnaroli "Riserva San Massimo", zafferano, carpaccio di ricciola e nocciole

Mischiato potente di Gragnano, astice, patate e provola

Trancio di pescato, cavolo nero A.O.P., pavé di patate e salsa lemongrass

Sorbetto al mandarino mantecato allo Champagne Lanson

Panettone artigianale, zabaione e lamponi

Piccola pasticceria

Caffè

(Acqua e coperto inclusi)

Vini e altre bevande escluse

€100 per persona



PRENOTAZIONE CON ACCONTO 50% ENTRO IL 18/12/2025

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2025

CARNE

Starter e Bollicine:

Franciacorta

Satèn Villa Giulia

Entrée di benvenuto:

Coccola dalla cucina

Tartare di Fassona, castagne e aioli nero
Mondeghili, salsa verde e mostarda di Cremona

Carnaroli "Riserva San Massimo", zafferano, ragù di ossobuco e tartufo nero
Mischiato potente di Gragnano, patate e provola

Guancia di manzo, patate, cardoncello e jus di manzo

Sorbetto al mandarino mantecato allo Champagne Lanson

Panettone artigianale, zabaione e lamponi

Piccola pasticceria

Caffè

(Acqua e coperto inclusi)

Vini e altre bevande escluse

€100 per persona



PRENOTAZIONE CON ACCONTO 50% ENTRO IL 18/12/2025