

L'Orangerie Restaurant

MENU PRANZO
di NATALE

25 Dicembre 2023

CHRISTMAS LUNCH MENU
December 25th



AMUSE - BOUCHE

Polpetta di cotechino, salsa di mele allo zenzero
Cotechino meatball, apple and ginger sauce
(glutine, uova, latticini, solfiti - **gluten, eggs, dairy, sulphites**)

ANTIPASTI - STARTER

Cappone Natalizio, scarola, castagne, caffè, crumble di panettone
Christman capon, escarole, chestnuts, coffee, panettone crumble
(glutine, uova, latticini, frutta a guscio, sedano, solfiti - **gluten, eggs, dairy, nuts, celery, sulphites**)

PRIMO - FIRST COURSE

Cannellone ai funghi, spuma di zucca, speck croccante, polvere di alloro
Mushroom cannelloni, pumpkin mousse, crispy speck, bay leaf powder
(glutine, uova, latticini, sedano, solfiti - **gluten, eggs, dairy, celery, sulphites**)

SECONDO - MAIN COURSE

Cappello del prete leggermente affumicato,
soffice di polenta di Storo, carciofi trifolati in verde, ristretto di vitello
Slightly smoked beef shoulder tender, soft polenta, green herbs sautéed artichokes, veal reduction
(latticini, sedano, solfiti - **dairy, celery, sulphites**)

DESSERT

Semifreddo al caffè, zabaione al marsala, croccante alle nocciole
Coffee parfait, marsala zabaglione, hazelnut brittle
(glutine, uova, latticini, frutta a guscio - **gluten, eggs, dairy, nuts**)

Bevande escluse/drinks not included
90€ a persona/per person

MENU PRANZO *di* NATALE
Christmas Lunch Menu