

SPECIAL VEGAN / LACTOFREE CHRISTMAS



MENU

ANTIPASTI

Bastoncini di mozzarella

Croccanti cilindri di mozzarella filante, panatura dorata e leggera, serviti caldissimi: un morso cremoso che scioglie il palato.

Cavolfiore al forno speziato con cannella e paprika

Fiori di cavolfiore abbrustoliti, avvolti da note calde di cannella e paprika affumicata: croccante fuori, morbido dentro, profumo d'Oriente.

Hummus alle noci e uvetta

Setosa crema di ceci impreziosita da noci croccanti e chicchi d'uvetta bionda: dolcezza e grassezza che danzano insieme.

PRIMI PIATTI

Risotto cremoso al radicchio e nocciole

Riso mantecato al punto giusto, sfumato con radicchio rosso leggermente amaro e granella di nocciole tostate che scrocchia ad ogni cucchiata.

Gnocchi con funghi misti e timo

Gnocchi di patata morbidissimi adagiati su un letto di funghi porcini, chiodini e champignon saltati nel burro con foglie di timo fresco.

Zuppa di fagioli e farro

Calda e avvolgente, con fagioli borlotti, farro perlato e un filo d'olio extravergine che lega i sapori rustici della terra.

INTERMEZZO

Sorbetto al mojito

Un fresco intermezzo al gusto di menta fresca, perfetto per pulire il palato tra le portate.

SECONDI PIATTI

Gulasch d'ortaggi

Spezzatino di verdure radici, peperoni e pomodoro, lentamente stufato con paprika dolce e affumicata: denso, piccante, irresistibilmente confortevole.

Arrosti succoso di seitan

Trancio di seitan marinato alle erbe, rosolato fino a creare una crosta saporita e servito succoso dentro, con il suo fondo bruno profumato di rosmarino.

DOLCI DELIZIE

Panettone con Creme Variegate

Il classico dolce natalizio, servito con una varietà di creme, per un finale dolce e festoso.

Torrone e Frutta Secca

Un assortimento di torrone e frutta secca, perfetto per concludere il pasto con una nota croccante e dolce.

Vasta scelta di vini liquori soft drink incluse nel menu



SPECIAL VEGAN / LACTOSE-FREE CHRISTMAS



MENU

STARTERS

Mozzarella Sticks

Crispy golden-coated cylinders of melted mozzarella, served piping hot: a creamy bite that melts on the palate.

Roasted Cauliflower with Cinnamon and Paprika

Oven-roasted cauliflower florets wrapped in warm notes of cinnamon and smoked paprika: crunchy on the outside, soft inside, with a hint of the Orient.

Walnut and Raisin Hummus

A silky chickpea cream enriched with crunchy walnuts and sweet golden raisins: sweetness and richness dancing together.

FIRST COURSES

Creamy Radicchio and Hazelnut Risotto

Perfectly creamy risotto blended with slightly bitter red radicchio and sprinkled with toasted hazelnut crumble that crackles with every spoonful.

Gnocchi with Mixed Mushrooms and Thyme

Soft potato gnocchi served over a bed of sautéed porcini, honey mushrooms and champignons, cooked in butter with fresh thyme leaves.

Bean and Spelt Soup

Warm and comforting, made with borlotti beans, pearl spelt and a drizzle of extra-virgin olive oil that brings together the rustic flavours of the earth.

INTERMEZZO

Mojito Sorbet

A refreshing mint-flavoured sorbet, perfect for cleansing the palate between courses.

MAIN COURSES

Vegetable Goulash

A hearty stew of root vegetables, peppers and tomatoes, slowly simmered with sweet and smoked paprika: dense, spicy and irresistibly comforting.

Juicy Seitan Roast

A herb-marinated seitan roast, seared to form a flavourful crust and served tender inside, accompanied by its rosemary-scented brown jus.

SWEET DELIGHTS

Panettone with Assorted Creams

The classic Christmas dessert served with a variety of flavoured creams, for a festive and indulgent finale.

Nougat and Dried Fruit

An assortment of nougat and dried fruit, the perfect crunchy and sweet ending to the meal.

Wide selection of wines, liqueurs and soft drinks included in the menu



SPÉCIAL VÉGAN / SANS LACTOSE CHRISTMAS



MENU

ENTRÉES

Bâtonnets de mozzarella

Cylindres de mozzarella fondante enrobés d'une panure dorée et légère, servis bien chauds : une bouchée crémeuse qui fond en bouche.

Chou-fleur rôti à la cannelle et au paprika

Fleurs de chou-fleur rôties au four, enveloppées de notes chaudes de cannelle et de paprika fumé : croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur, avec un parfum d'Orient.

Hummus aux noix et aux raisins secs

Une crème de pois chiches soyeuse enrichie de noix croquantes et de raisins blondes : douceur et rondeur qui dansent ensemble.

PREMIERS PLATS

Risotto crémeux au radicchio et aux noisettes

Riz parfaitement crémeux, parfumé au radicchio rouge légèrement amer et agrémenté d'éclats de noisettes grillées qui croquent à chaque cuillerée.

Gnocchis aux champignons et au thym

Gnocchis de pomme de terre moelleux, servis sur un lit de cèpes, pholiotes et champignons de Paris sautés au beurre avec des feuilles de thym frais.

Soupe de haricots et d'épeautre

Chaud et réconfortant, un potage aux haricots borlotti, à l'épeautre perlé et un filet d'huile d'olive extra-vierge qui unit les saveurs rustiques de la terre.

INTERMÈDE

Sorbet au mojito

Un sorbet frais à la menthe, parfait pour rafraîchir le palais entre les plats.

PLATS PRINCIPAUX

Goulash de légumes

Ragoût de légumes-racines, poivrons et tomates, longuement mijoté avec du paprika doux et fumé : dense, épicé et irrésistiblement réconfortant.

Rôti de seitan juteux

Pavé de seitan mariné aux herbes, doré à la poêle pour former une croûte savoureuse puis servi moelleux à cœur, accompagné de son jus brun parfumé au romarin.

DOUCEURS FINALES

Panettone et crèmes variées

Le dessert traditionnel de Noël, servi avec un assortiment de crèmes pour une finale douce et festive.

Nougat et fruits secs

Un assortiment de nougats et de fruits secs, idéal pour conclure le repas sur une note croquante et sucrée.

Large sélection de vins, liqueurs et soft drinks incluse dans le menu