



*Sonna Selvatica*

# Menù di Natale

Benvenuto dello Chef  
Chef Gabriele's welcome

Salmone marinato alle erbe, maionese alla barbabietola, sorbetto

all'arancia salato e affumicato (4) 

Herbs scents marinated salmon, beetroot mayonnaise, salt&smoke oranges sorbet

Millefoglie di zucca, porri e castagne (7,8) 

Pumpkin, leeks and chestnuts millefeuille

Bottone di cappone, il suo fondo al marsala, acciuga (1,3,5,7,9,12)

Capon bottoni pasta, cooking juices with Marsala reduction, anchovie

Cotechino Emporium alla Wellington piemontese (1,3,5,7,8)

Emporium artisanal cotechino sausage in puff pastry, cabbage and Fontina cheese fondue

Zuppa Inglese contemporanea (3,7,12)

Contemporary Zuppa Inglese

Panettone e dolcezze natalizie

Christmas sweetness and Panettone

59€ a persona

(coperto e bevande escluse)

59€ per person

(cover, drinks not included)

