

RISTORANTE

Atelier



MENU NATALE

2025

ENTRÉE

Amuse bouche della cucina

ANTIPASTI

Inverno: verdure di stagione in diverse consistenze

Vitello tonnato tiepido e foglie di capperi

PRIMI

Paccheri Monograno Felicetti, crema di Bouillabaisse, pesci di
scoglio e olio al prezzemolo

Gnocchi di patate, ragoût di faraona e uvetta

SECONDI

Cotechino alla Wellington, purè di patate viola e lenticchie

PRE DESSERT

Sorbetto agli agrumi

DESSERT

Panettone artigianale e crema al Mascarpone
in abbinamento con un calice di Cremant

€ 65,00

Coperto, acqua e caffè inclusi

RISTORANTE

Atelier



MENU NATALE VEG

2025

ENTRÉE

Amuse bouche della cucina

ANTIPASTI

Inverno: verdure di stagione in diverse consistenze

Quiche Lorraine di verdure

PRIMI

Minestrone di legumi e verdure di stagione

Gnocchi di patate, crema di zucca e nocciole

SECONDI

Vegan steak e verdure baby

PRE DESSERT

Sorbetto agli agrumi

DESSERT

Panettone artigianale e crema al Mascarpone

in abbinamento con un calice di Cremant

€ 65,00

Coperto, acqua e caffè inclusi