

Dalle ore 11:00 bar aperto per l'aperitivo

alle ore 12:00 tutti a tavola

Verrà servito unicamente il menù di Natale, ideato dallo Chef Brian





Benvenuti da Brian e Giorgia Amuse Bouche con un Calice di Franciacorta

Galantina di volatili con il suo jus e cipolle rosse confit

Risottino alla mela verde con carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo

Filetto di manzo Black Angus alla Wellington con il suo jus, servito puré di patate e carote baby

Pera Belle Hélène

Caffè e Panettone della Pasticceria Pellanda di Intragna

CHF 94.- a persona

nel prezzo è incluso un caffè a persona