

IL GIARDINO
RISTORANTE & BAR

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Scampo, latte di mandorla affumicato, caviale Oscietra e olio al bergamotto
(2, 4, 8)

Calamaro in zuppetta di frutti di mare, insalatina invernale e mandarino
(2, 4, 12)

Raviolo di baccalà, patate e crostacei, vellutata di sedano rapa,
beurre blanc allo champagne e polvere di limone nero
(1, 2, 3, 7, 9)

Rombo chiodato arrosto, ostrica tiepida, consommé di pesce allo zafferano,
finocchio brasato e caviale di finger lime
(4, 7, 9, 14)

Cioccolato Guanaja 70%, castagna, spezie natalizie, arancia candita e
gelato alla vaniglia Bourbon
(3, 7, 8)

Piccola pasticceria natalizia
(1, 3, 7, 8, 12)

185€ a persona, bevande escluse

IL GIARDINO
RISTORANTE & BAR

PRANZO DI NATALE

Terrina di faraona, funghi, topinambur,
Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo bianco
(3,4,7)

Bottoni ripieni di cappone e castagne, consommé ristretto, sedano rapa
(1,3,7,9)

Vitello cotto al rosa, salsa al porto, foie gras e cavolfiore alla brace
(7,9,12)

Namelaka al cioccolato bianco, mandarino tardivo, vaniglia del Madagascar,
pan brioche speziato e gelato al latte fieno
(1,3,7)

Piccola pasticceria natalizia
(1,3,7,8,12)

145€ a persona, bevande escluse

IL GIARDINO
RISTORANTE & BAR

CENONE DI CAPODANNO

Benvenuto dello Chef

Gamberi rossi, mela verde e champagne
(2,7,12)

Carpaccio di capasanta, latte di mandorla, finger lime,
uova di aringa affumicata e olio al prezzemolo
(4,8,14)

Guancetta di maialino glassata, sedano rapa affumicato,
fondo bruno al Madeira e tartufo nero pregiato
(7,9,12)

Ravioli di astice, *beurre blanc* al bergamotto,
bisque leggera e dragoncello
(1,2,3,7,9)

Branzino, lattuga brasata e laccata al limone e caviale Oscietra
(4,7,12)

Cioccolato, nocciola, caffè, vaniglia Bourbon e oro
(3,7,8)

Selezione di piccola pasticceria
(1,3,7,8,12)

600€ per persona, un flûte di champagne di benvenuto presso La Libreria incluso.
Bevande escluse.

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

IL PRIMO PRANZO DELL'ANNO

Selezione di salumi e formaggi

Selezione di crudi di pesce

Insalate

Primi piatti, a scelta tra:

Lasagna alla bolognese
(1,3,7,9)

Pasta mista con zucca, provola affumicata e funghi misti
(1,7)

Secondi piatti, a scelta tra:

Guancia di maialino con emulsione di patate
(7)

Ombrina in guazzetto con olive e capperi
(4)

Selezione di dolci

155€ per persona, bevande escluse