

Ristorante Mirabelle

Cena della Vigilia di Natale

24 Dicembre

Capasanta croccante con ceci e tartufo nero

Gamberi rossi con burrata e caviale del frutto della passione

Polpo arrostito con crema di scarola, zucca mantovana e spuma di pane

Tagliatelle ai frutti di mare, seppie, broccoli romani e bottarga di muggine

Rombo al tegame con purea di castagne, radicchio brasato con uvetta e pinoli tostati

Sorbetto al mandarino con perle di melagrana

Tronchetto di panettone, cioccolato bianco e frutto della passione

Sfizi della tradizione natalizia



MUSICA DAL VIVO

€325,00 per persona bevande escluse

Ristorante Mirabelle

Pranzo di Natale

25 Dicembre

Rocher di carciofi con rosso d'uovo, insalatina di puntarelle e cremoso di pecorino di Fossa

Doppio consommé di cappone di Morozzo con i suoi cappelletti

Cannoli di pasta fresca con zucca mantovana, tartufo bianco d'Alba e spuma di taleggio

Pernice disossata lardellata con castagne, tortino di rape rosse, foie gras e salsa di melagrana

Fondente di cioccolato del Madagascar con cristalli di lamponi

Mousse al caramello, litchi e crumble alle noci

Sfizi della tradizione natalizia

€195,00 per persona escluso bevande



Ristorante Mirabelle

Gran Gala di Capodanno

31 Dicembre

Ostrica, burrata e ravanelli fermentati allo Champagne

Gamberi rossi croccanti con cereali e insalatina di guacamole e foglie di shiso

Uovo 65° con spuma di caciocavallo podolico e tartufo bianco d'Alba

Cappellotti di patate allo zafferano in zuppeta di aragosta e perle di caviale

Black cod con purea di topinambur, uvetta, pinoli e radicchio alla brace

Sorbetto al cassis e dadolata di mele verdi

Vitello alla birra, purea di castagne, cicorietta piccante e salsa di mandarini

Cremoso di cioccolato bianco e frutto della passione con crumble al cacao

Caffè e petit fours

Dopo la mezzanotte: Uva, lenticchie di Castelluccio e cotechino di Modena

€800,00 per persona escluso bevande

