GUSTO

MENU DI NATALE

25 DICEMBRE 2026

Benvenuto dello chef con calice di Franciacorta

ANTIPASTI

Salmone selvaggio e pan brioche
Salmone affumicato da Gusto,
burro montato alle erbe e pan brioche

Maialino al ginepro e porcini
Spalla di maiale al ginepro cotta
a bassa temperatura, insalatina
di porcini, fondo ristretto

Zucca, mandarino e nocciole
Crema di zucca, sedano rapa,
nocciole tostate, vinaigrette
al mandarino

PRIMI

Raviolone di montagna
Ricotta di capra, erbette di montagna

SECONDI

Cappone delle feste
Cappone nostrano ripieno di castagne,
morbido di patate, fondo di cottura

INTERMEZZO

Limone al bicchiere
Sorbetto al limone

SECONDO DI PESCE

Rombo agli agrumi
Filetto di rombo, agrumi

DOLCE

Panettone artigianale alla grappa
Panettone alla grappa di moscato
Marolo, crema alla nocciola.

Caffè e piccola pasticceria

EURO 68,00 a persona

Inclusi coperto e acqua. Vini esclusi.

Prenotazione obbligatoria